



**PROVINCIA DI TREVISO**

**STAZIONE UNICA APPALTANTE  
AREA BENI E SERVIZI**

**DISCIPLINARE DI GARA**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
COMUNI ADERENTI ALLA SUA**

<u>1. PREMESSE</u> .....	<u>4</u>
<u>2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI</u> .....	<u>6</u>
<u>2.1 Documenti di gara</u> .....	<u>6</u>
<u>2.2 Chiarimenti</u> .....	<u>7</u>
<u>2.3 Comunicazioni</u> .....	<u>7</u>
<u>3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</u> .....	<u>7</u>
<u>4. DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI</u> .....	<u>10</u>
<u>4.1. Durata</u> .....	<u>10</u>
<u>4.2. Opzioni e rinnovi</u> .....	<u>11</u>
<u>5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE</u> .....	<u>14</u>
<u>6. REQUISITI GENERALI</u> .....	<u>15</u>
<u>7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA</u> .....	<u>16</u>
<u>7.1. Requisiti di idoneità</u> .....	<u>16</u>
<u>7.2. Requisiti di capacità economica e finanziaria</u> .....	<u>16</u>
<u>7.3. Requisiti di capacità tecnica e professionale</u> .....	<u>16</u>
<u>7.4. Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE</u> .....	<u>18</u>
<u>7.5. Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili</u> .....	<u>19</u>
<u>8. AVVALIMENTO</u> .....	<u>19</u>
<u>9. SUBAPPALTO</u> .....	<u>21</u>
<u>10. GARANZIA PROVVISORIA</u> .....	<u>21</u>
<u>11. SOPRALLUOGO</u> .....	<u>27</u>
<u>12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC</u> .....	<u>28</u>
<u>13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA</u> .....	<u>30</u>
<u>14. SOCCORSO ISTRUTTORIO</u> .....	<u>32</u>
<u>15. CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA</u> .....	<u>33</u>
<u>15.1. Domanda di partecipazione</u> .....	<u>33</u>
<u>15.2. Documento di gara unico europeo</u> .....	<u>34</u>
<u>15.3. Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo</u> .....	<u>38</u>
<u>16. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA</u> .....	<u>43</u>
<u>17. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA</u> .....	<u>43</u>
<u>18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE</u> .....	<u>45</u>
<u>18.1. Criteri di valutazione dell'offerta tecnica</u> .....	<u>47</u>
<u>18.2. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica</u> .....	<u>150</u>
<u>18.3. Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica</u> .....	<u>151</u>
<u>18.4. Metodo per il calcolo dei punteggi</u> .....	<u>158</u>
<u>19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA</u> .....	<u>158</u>
<u>20. COMMISSIONE GIUDICATRICE</u> .....	<u>159</u>

<u>21. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE</u> .....	<u>159</u>
<u>22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE</u> .....	<u>161</u>
<u>23. AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO</u> .....	<u>161</u>
<u>24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE</u> .....	<u>166</u>
<u>25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE</u> .....	<u>166</u>
<u>26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</u> .....	<u>166</u>

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO/CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**  
**COMUNI ADERENTI ALLA SUA**

**1. PREMESSE**

Con le seguenti determinazioni a contrarre, le Amministrazioni indicate hanno deliberato di affidare il servizio di ristorazione scolastica:

- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Casier (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Dirigente 3° Settore Servizi alla Persona del Comune di Castelfranco Veneto (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino ed alla Persona – Servizi Amministrativi del Comune di Fonte (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Affari Generali del Comune di Monastier (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Servizio Affari Generali del Comune Capofila di Pieve di Soligo (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Servizi Demografici - Pubblica istruzione - Cultura del Comune di Ponzano Veneto (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Politiche Sociali e Istruzione del Comune di Preganziol (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile Servizi alla Persona e Affari Generali del Comune di San Biagio di Callalta (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'U.O. Assistenza Cultura Sport del Comune di San Fior (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di San Vendemiano (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area 3^ Servizi alla Persona del Comune di Silea (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino del Comune di Trevignano (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Sportello del cittadino, servizi alla persona e affari generali del Comune di Valdobbiadene (TV);
- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile del Settore Sesto – servizi sociali, scolastici e culturali del Comune di Villorba (TV);

- Determinazione n. .... del .....2019 del Responsabile dell'Area Amministrativa Contabile del Comune di Zenson di Piave (TV).

**Ai sensi dell'art. 142, comma 5-nonies del D.Lgs. n. 50/2016, per il servizio in oggetto – inserito nell'Allegato IX del medesimo Decreto, trovano applicazione, compatibilmente con quanto previsto dall'art. 144, le disposizioni di cui ai commi dal 5-ter a 5-octies del medesimo articolo, pertanto le Stazioni Appaltanti sono tenute ad osservare esclusivamente gli articoli in essi specificatamente elencati nonché le eventuali ulteriori disposizioni espressamente richiamate negli atti di gara.**

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

La presente procedura si svolgerà, attraverso l'utilizzazione di un sistema telematico di proprietà dell'Azienda Regionale Centrale Acquisti S.p.A. (di seguito ARCA) della Regione Lombardia, denominato "Sintel" (di seguito per brevità anche solo "Sistema" e/o "Sintel"), il cui accesso è consentito attraverso il sito di ARCA S.p.A ([www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it)) nella sezione "ACCEDI" => Sintel, mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Le modalità tecniche per l'utilizzo di Sintel sono contenute nel documento Modalità Tecniche utilizzo Piattaforma Sintel (Allegato "MANUALI" al presente Disciplinare), parte integrante e sostanziale del presente Disciplinare, ove sono descritte in particolare le informazioni riguardanti la Piattaforma di Intermediazione telematica, la dotazione informatica necessaria per la partecipazione alla presente procedura, la registrazione alla Piattaforma e la forma delle comunicazioni da utilizzare per la presente procedura.

Specifiche e dettagliate indicazioni sono inoltre contenute nei Manuali d'uso per gli Operatori Economici e nelle Domande Frequenti, cui si fa espresso rimando, messi a disposizione sul portale dell'Azienda Regionale Centrale Acquisti [www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it) nella sezione Help&Faq: **"Guide e Manuali"** e **"Domande Frequenti degli Operatori Economici"**.

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'art. 29 del D.Lgs. 82/2005, disponibile sul sito <http://www.agid.gov.it>.

I luoghi di svolgimento del servizio sono i Comuni sotto indicati [codice NUTS: ITH34]:

**Lotto 1:** COMUNE DI CASIER;

**Lotto 2:** COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO;

**Lotto 3:** COMUNE DI FONTE;

**Lotto 4:** COMUNE DI MONASTIER;

**Lotto 5:** COMUNE DI PEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO;

- Lotto 6:** COMUNE DI **PONZANO VENETO**;
- Lotto 7:** COMUNE DI **PREGANZIOL**;
- Lotto 8:** COMUNE DI **SAN BIAGIO DI CALLALTA**;
- Lotto 9:** COMUNE DI **SAN FIOR**;
- Lotto 10:** COMUNE DI **SAN VENDEMIANO**;
- Lotto 11:** COMUNE DI **SILEA**;
- Lotto 12:** COMUNE DI **TREVIGNANO**;
- Lotto 13:** COMUNE DI **VALDOBBIADENE**;
- Lotto 14:** COMUNE DI **VILLORBA**;
- Lotto 15:** COMUNE DI **ZENSON DI PIAVE**.

Il **Responsabile del Procedimento** è:

- Lotto 1:** Responsabile dell'Area Servizi alla Persona – Dott. Cinzia Gellini;
- Lotto 2:** Dirigente 3° Settore Servizi alla Persona – Dott. Paolo Maria Marsiglio;
- Lotto 3:** Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino ed alla Persona – Servizi Amministrativi – Dott. Stefania Ziliotto;
- Lotto 4:** Responsabile dell'Area Affari Generali – Dott. Franca Ferrarese;
- Lotto 5:** Responsabile dell'Area Servizio Affari Generali del Comune Capofila di Pieve di Soligo – Dott. Angela Tomasi;
- Lotto 6:** Responsabile dell'Area dell'Area Servizi Demografici - Pubblica istruzione – Cultura – Dott. Stefano Masini;
- Lotto 7:** Responsabile dell'Area Politiche Sociali e Istruzione – Sig. Maurizio Grespan;
- Lotto 8:** Responsabile Servizi alla Persona e Affari Generali – Dott. Maria Gloria Loschi;
- Lotto 9:** Responsabile dell'Area U.O. Assistenza Cultura Sport – Dott. Mario De Francesco;
- Lotto 10:** Responsabile dell'Area Amministrativa – Dott. Evelina Speranza;
- Lotto 11:** Responsabile dell'Area 3^ Servizi alla Persona – Dott. Marco Diliberti;
- Lotto 12:** Responsabile dell'Area Servizi al Cittadino – Sig. Pietro Rossi;
- Lotto 13:** Responsabile dell'Area Sportello del cittadino, servizi alla persona e affari generali – Dott. Valerio De Rosso;
- Lotto 14:** Responsabile del Settore Sesto – servizi sociali, scolastici e culturali - Dott. Paola Trevisan;
- Lotto 15:** Responsabile dell'Area Amministrativa Contabile – Dott. Pierantonio Giuliani.

## 2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.

### 2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende, per ciascun lotto:

→ Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti: a) capitolato speciale descrittivo prestazionale, nonchè schema di contratto; b) Planimetrie; c) DUVRI; d) elenco arredi ed attrezzature;

- Bando di gara;
- Disciplinare di gara;
- per i soli lotti 1, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 14 e 15, Prospetto finanziario;
- “Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture” sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto il 07.09.2015;
- per i soli **lotti n. 2, 6, 7, 14**, “Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici”, approvato dal **Comune di Castelfranco Veneto** con deliberazione di G.C. n. 131 del 25.05.2017, dal **Comune di Ponzano Veneto** con deliberazione di G.C. n. 29 del 25.02.2016, dal **Comune di Preganziol** con deliberazione di G.C. n. 159 del 19.09.2017 e dal **Comune di Villorba** con deliberazione di G.C. n. 62 del 13.05.2015 e n. 154 del 23.11.2015;
- Manuale SINTEL “Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel”;
- Manuale SINTEL “Partecipazione alle gare”;
- Manuale SINTEL “Registrazione e primo accesso”.

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet messo a disposizione da ARCA Lombardia [www.sintel.regione.lombardia.it](http://www.sintel.regione.lombardia.it) e sul sito internet della stazione appaltante: <http://www.provincia.treviso.it> al link Stazione Unica Appaltante.

### 2.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti **da inoltrare esclusivamente per mezzo della funzionalità “Comunicazioni procedura”, presente sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura**, entro il termine delle **ore 12.00** del giorno **\_\_.\_.2019**. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine che non consentano di fornire risposta entro il termine indicato di seguito.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima, e rese disponibili attraverso la funzionalità “Documentazione di gara”, presente sulla piattaforma Sintel, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Si precisa che verranno considerati validi, unicamente i chiarimenti ricevuti tramite il canale presente su Sintel “Comunicazioni della procedura”. In caso di mancato rispetto delle predette condizioni, ovvero in caso di non corretto invio delle richieste di chiarimento, la SUA non sarà ritenuta responsabile della mancata risposta agli stessi. Le risposte saranno fornite in forma scritta attraverso il medesimo canale.

### **2.3 COMUNICAZIONI**

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 76, comma 6, 52 e 58, del Codice, tutte le comunicazioni inerenti la fase di espletamento della procedura in oggetto - ivi comprese le comunicazioni di cui all'articolo 29, comma 1, del Codice (comunicazione del provvedimento di ammissione/esclusione dalla procedura di gara a seguito della verifica circa il possesso dei requisiti di ordine generale e di qualificazione), all'articolo 83, comma 9, del Codice (comunicazione relativa al soccorso istruttorio) e all'articolo 76, comma 5, lett. b) del Codice (esclusione del concorrente per mancato superamento della soglia di sbarramento se prevista ovvero per irregolarità o inappropriata dell'offerta tecnica o per irregolarità dell'offerta economica) tra la SUA e gli operatori economici avvengono in modalità telematica attraverso la funzionalità “Comunicazioni procedura” disponibile nell'interfaccia “Dettaglio” della procedura di gara. Dette comunicazioni si intendono validamente ed efficacemente effettuate all'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dichiarato come domicilio principale dall'operatore economico al momento della registrazione (o successivamente con l'aggiornamento del proprio profilo) sulla Piattaforma SINTEL e dal medesimo individuato.

La SUA declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

### **3. OGGETTO DELL'APPALTO/CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI**

L'appalto/concessione è suddiviso nei seguenti lotti:

<b>NUMERO</b>	<b>OGGETTO DEL</b>	<b>CIG</b>	<b>CUI</b>
---------------	--------------------	------------	------------

LOTTO	LOTTO		
1	COMUNE DI CASIER	7817080A7A	S80006130264201900003
2	COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	7817092463	S00481880268201900004
3	COMUNE DI FONTE	7817097882	S83002570261201900001
4	COMUNE DI MONASTIER	7817105F1A	S80008690267201900001
5	COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO	78171124E4	PIEVE DI SOLIGO: S00445940265201900001  REFRONTOLO: S82001670262201900001
6	COMUNE DI PONZANO VENETO	7817116830	S00517500260201900001
7	COMUNE DI PREGANZIOL	7817120B7C	S80010170266201900005
8	COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	78172262F8	S80009250269201900001
9	COMUNE DI SAN FIOR	7817235A63	S82002790267201900002
10	COMUNE DI SAN VENDEMIANO	7817259E30	S82001950268201900001
11	COMUNE DI SILEA	7817263181	S80007710264201900006
12	COMUNE DI TREVIGNANO	78172663FA	S83001370267201900003
13	COMUNE DI VALDOBBIADENE	7817271819	S83004910267201900007
14	COMUNE DI VILLORBA	78172739BF	S80007530266 2019 0004
15	COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	7817274A92	S80007430269201900003

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

<b>LOTTO 1 – COMUNE DI CASIER</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 537.764,80
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 537.764,80</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 1.000,00
Di cui costi della manodopera			€ 267.000,00
<b>LOTTO 2 – COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 2.344.202,55
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 2.344.202,55</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 1.350.000,00
<b>LOTTO 3 – COMUNE DI FONTE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 73.260,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 73.260,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 36.000,00
<b>LOTTO 4 – COMUNE DI MONASTIER</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 469.560,00
Servizio di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 17.550,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 487.583,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 473,00
Di cui costi della manodopera			€ 240.972,00
<b>LOTTO 5 – COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO

Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 513.223,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 513.223,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 2.750,00
Di cui costi della manodopera			€ 280.220,85
<b>LOTTO 6 – COMUNE DI PONZANO VENETO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 962.550,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 962.550,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 460.723,00
<b>LOTTO 7 – COMUNE DI PREGANZIOL</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 1.465.830,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 1.465.830,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 645.000,00
<b>LOTTO 8 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 462.680,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 462.680,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 590,00
Di cui costi della manodopera			€ 231.045,00
<b>LOTTO 9 – COMUNE DI SAN FIOR</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 366.446,91
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 366.446,91</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00

Di cui costi della manodopera			€ 190.495,95
<b>LOTTO 10 – COMUNE DI SAN VENDEMIANO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 564.449,60
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 564.449,60</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 216.960,00
<b>LOTTO 11 – COMUNE DI SILEA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 977.390,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 977.390,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 590,00
Di cui costi della manodopera			€ 483.960,00
<b>LOTTO 12 – COMUNE DI TREVIGNANO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 480.000,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 480.000,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 240.000,00
<b>LOTTO 13 – COMUNE DI VALDOBBIADENE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 580.800,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 580.800,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 232.320,00
<b>LOTTO 14 – COMUNE DI VILLORBA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO

Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 959.760,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 959.760,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 417.426,00
<b>LOTTO 15 – COMUNE DI ZENSON DI PIAVE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 90.720,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 90.720,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 43.948,80

#### 4. DURATA DELL'APPALTO/CONCESSIONE, OPZIONI E RINNOVI

##### 4.1 DURATA

La durata dell'appalto/concessione (escluse le eventuali opzioni), relativa a ciascun lotto, è la seguente:

<b>LOTTO N. 1 COMUNE DI CASIER</b>	La durata della concessione è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 2 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 3 COMUNE DI FONTE</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 4 COMUNE DI MONASTIER</b>	La durata della concessione è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 5 COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 6 COMUNE DI PONZANO</b>	La durata della concessione è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al

VENETO	31.08.2022.
LOTTO N. 7 COMUNE DI PREGANZIOL	La durata della concessione è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
LOTTO N. 8 COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	La durata della concessione è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
LOTTO N. 9 COMUNE DI SAN FIOR	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
LOTTO N. 10 COMUNE DI SAN VENDEMIANO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2023.
LOTTO N. 11 COMUNE DI SILEA	La durata della concessione è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
LOTTO N. 12 COMUNE DI TREVIGNANO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
LOTTO N. 13 COMUNE DI VALDOBBIADENE	La durata della concessione è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2023.
LOTTO N. 14 COMUNE DI VILLORBA	La durata della concessione è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
LOTTO N. 15 COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	La durata della concessione è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2023.

#### 4.2 OPZIONI E RINNOVI

LOTTO N. 1 COMUNE DI CASIER	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 645.117,76.=</b> (incluse le opzioni).
LOTTO N. 2 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonchè la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA).  L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 4.102.354,46.=</b> (incluse le opzioni)

<b>LOTTO N. 3</b> <b>COMUNE DI FONTE</b>	L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 73.260,00.=</b>
<b>LOTTO N. 4</b> <b>COMUNE DI MONASTIER</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 533.294,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 5</b> <b>COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO</b> <b>- REFRONTOLO</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonché la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 1.083.272,50.=</b> (incluse le opzioni)
<b>LOTTO N. 6</b> <b>COMUNE DI PONZANO</b> <b>VENETO</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 1.106.932,50.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 7</b> <b>COMUNE DI PREGANZIOL</b>	L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 1.465.830,00.=</b>
<b>LOTTO N. 8</b> <b>COMUNE DI SAN BIAGIO DI</b> <b>CALLALTA</b>	L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 462.680,00.=</b> .
<b>LOTTO N. 9</b> <b>COMUNE DI SAN FIOR</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS (vedi art. 3 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 732.893,82.=</b> (incluse le opzioni)
<b>LOTTO N. 10</b> <b>COMUNE DI SAN</b> <b>VENDEMIANO</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 649.117,04.=</b> (incluse le opzioni)
<b>LOTTO N. 11</b> <b>COMUNE DI SILEA</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 1.172.750,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 12</b> <b>COMUNE DI TREVIGNANO</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonché la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 1.152.000,00.=</b> (incluse le opzioni)
<b>LOTTO N. 13</b> <b>COMUNE DI</b> <b>VALDOBBIADENE</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CS). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs.

	50/2016, è pari ad <b>Euro 609.840,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 14 COMUNE DI VILLORBA</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 1.103.724,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 15 COMUNE DI ZENSON DI PIAVE</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 108.864,00.=</b> (incluse le opzioni)

Gli operatori economici che intendono partecipare alla gara possono presentare offerte per uno, per più o per tutti i lotti dell'appalto.

Non è prevista alcuna limitazione del numero di lotti che può essere aggiudicato ad uno stesso operatore offerente.

## 5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

**È vietato** ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

**È vietato** al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

**È vietato** al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In

particolare:

- **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

**Per tutte le tipologie di rete**, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## 6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53,

comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

## **7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA**

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 .

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### **7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ**

a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative, oppure (se ricorre) iscrizione all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

### **7.2 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA FINANZIARIA (NON PREVISTI)**

### **7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE**

a) **Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi di ristorazione scolastica (afferenti al CPV della prestazione principale).**

**Gli stessi devono riferirsi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando di Gara e, più precisamente, dal \_\_.\_\_.2016 al \_\_.\_\_.2019 e riguardare esclusivamente i servizi di ristorazione scolastica (compilando la parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE).**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio **servizi di ristorazione scolastica** di importo complessivo minimo, **nel periodo sopra indicato, o minor periodo di attività, pari a (da specificare compilando la parte sopra indicata del DGUE):**

**Lotto 1: Euro 536.764,80.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 2: Euro 2.344.202,55.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 3: Euro 73.260,00.=, oneri fiscali esclusi;**

- Lotto 4: Euro 487.110,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 5: Euro 513.225,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 6: Euro 962.550,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 7: Euro 1.465.830,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 8: Euro 462.090,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 9: Euro 366.446,91.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 10: Euro 423.337,20.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 11: Euro 976.800,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 12: Euro 480.000,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 13: Euro 435.600,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 14: Euro 959.760,00.=, oneri fiscali esclusi;**  
**Lotto 15: Euro 68.040,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**N.B: Per i servizi svolti in associazione e i relativi importi, dovrà essere dichiarata la percentuale di partecipazione all'associazione.**

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- copia conforme del contratto unitamente a copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto;
- dichiarazione del concorrente contenente l'oggetto del contratto, il CIG (ove disponibile) e il relativo importo, il nominativo del contraente pubblico e la data di stipula del contratto stesso unitamente a copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- originale o copia conforme dei contratti unitamente a originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.

#### **7.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE**

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

**Il requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 REQUISITI DI IDONEITA' lett. a)** deve essere posseduto da:

- ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE;
- ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

**Per il solo Lotto 4 (che prevede una prestazione secondaria):** Il requisito di cui al precedente punto **7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE lett. a)** deve essere posseduto:

- in caso di **raggruppamento orizzontale** sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria;
- In caso di **raggruppamento verticale** dalla mandataria per la prestazione principale, dalla/e mandante/i per la prestazione secondaria (requisiti non richiesto).

Resta fermo il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti.

**Per i restanti lotti (che prevedono solo la prestazione principale):** Il requisito di cui al precedente punto **7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE lett. a)** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

**Fermo restando il possesso dei requisiti di ordine generale in capo a tutti i concorrenti, i requisiti di capacità tecnica dovranno essere posseduti in misura maggioritaria dalla mandataria. La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.**

## 7.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 7.1 REQUISITI DI IDONEITA' lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

## 8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale (ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi o Registri).

Per quanto riguarda i requisiti titoli di studio e/o professionali se richiesti o esperienze professionali pertinenti, il concorrente, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, può avvalersi delle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i servizi/forniture per cui tali capacità sono richieste.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, **il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.**

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 2.3 Comunicazioni, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

## 9. SUBAPPALTO

Solo per i lotti n. 2, 3, 5, 9, 10 e 12: Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del contratto che intende subappaltare a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 174 del Codice; **in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.**

Solo per i lotti n. 1, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 14 e 15: Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; **in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.**

**Ai sensi dell'art. 142, comma 5-nonies del D.Lgs. n. 50/2016, per il servizio in oggetto – inserito nell'Allegato IX del medesimo Decreto, trovano applicazione, compatibilmente con quanto previsto dall'art. 144, le disposizioni di cui ai commi dal 5-ter a 5-octies del medesimo articolo, pertanto le Stazioni Appaltanti sono tenute ad osservare esclusivamente gli articoli in essi specificatamente elencati nonché le eventuali ulteriori disposizioni espressamente richiamate negli atti di gara. Non si ritiene di applicare il comma 6 dell'art. 105 e pertanto il concorrente non è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.**

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## 10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, **pari al due per cento dell'importo stimato a base di gara, al netto delle imposte, di ciascun lotto**, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice, e **RILASCIATA A FAVORE DEL COMUNE**.
- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. **Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.**

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore del Comune; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari (**per i dati di ciascun Comune, vedi tabella sottostante**);
- c) fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- <http://www.ivass.it/ivass/imprese.jsp/HomePage.jsp>

**Di seguito vengono indicati gli importi relativi a ciascun lotto e i dati per effettuare la costituzione della garanzia di cui alla precedente lett. b):**

<b>LOTTO</b>	<b>IMPORTO GARANZIA</b>
<p><b>Lotto n. 1</b></p> <p><b>COMUNE DI CASIER</b></p> <p>Piazza Leonardo Da Vinci, n. 16, C.F. 80008130264</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT BANCA SPA, Agenzia2 Terraglio , ubicata in via Strada Terraglio n. 47/A</p> <p>IBAN: IT55 D 02008 12013 000027791811</p>	Euro 10.755,30.=
<p><b>Lotto n. 2</b></p> <p><b>COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO</b></p> <p>Via F.M. PRETI, n.36, C.F. 00481880268</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO SPA, Agenzia di PADOVA, ubicata in CORSO GARIBALDI , n. 22/26</p> <p>Sportello in Castelfranco Veneto: Via Podgora n. 43</p> <p>IBAN: IT83 E 03069 12117 100000046342</p>	Euro 46.884,05.=
<p><b>Lotto n. 3</b></p> <p><b>COMUNE DI FONTE</b></p> <p>Via Monte Grappa n. 17, C.F. 83002570261</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Intesa San Paolo, Agenzia di Fonte, ubicata in Via Roma n. 7</p> <p>IBAN: IT42 H 03069 64707 100000046011</p>	Euro 1.465,20.=
<p><b>Lotto n. 4</b></p> <p><b>COMUNE DI MONASTIER</b></p> <p>Via Pralongo n. 3 - C.F. 80008690267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso</p> <p>INTESA SAN PAOLO S.P.A. - Agenzia di PADOVA, ubicata in Corso Garibaldi n. 22/26</p> <p>IBAN: IT42 Q030 6912 1171 0000 0046 392</p>	Euro 9.751,66.=
<p><b>Lotto n. 5</b></p> <p><b>COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO</b></p> <p>Via E. Majorana n. 186 C.F. 00445940265</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO, Agenzia di PADOVA - 33125, ubicata in via GUIZZA, n. 102</p>	Euro 10.319,50.=

IBAN: IT80 N 030 6912 1171 0000 0046 365	
<p><b>Lotto n. 6</b></p> <p><b>COMUNE DI PONZANO VENETO</b></p> <p>Via G.B. Cicogna C.F. 00517500260</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT BANCA SPA filiale di VILLORBA: ubicata in Via Roma n.4/C</p> <p>IBAN: IT 80 Z 02008 62180 000022565879</p>	Euro 19.251,00.=
<p><b>Lotto n. 7</b></p> <p><b>COMUNE DI PREGANZIOL</b></p> <p>Piazza G. GABBIN, n. 1 - C.F. 80010170266</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA MONTE DEI PASCHI DI SIENA S.P.A. , Agenzia di Preganziol, ubicata in via A. De Gasperi, n. 3</p> <p>IBAN: IT 60 Y 01030 61960 000000735593</p>	Euro 29.316,60.=
<p><b>Lotto n. 8</b></p> <p><b>COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA</b></p> <p>Via Postumia Centro n. 71, C.F. 80009250269</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO SPA, Agenzia di San Biagio di Callalta, ubicata in via Postumia Centro n. 52</p> <p>IBAN: IT38 M030 6912 1171 0000 0046 273</p>	Euro 9.253,60.=
<p><b>Lotto n. 9</b></p> <p><b>COMUNE DI SAN FIOR</b></p> <p>Piazza G. Marconi n. 2, C.F. 82002790267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Intesa San Paolo, Agenzia di Padova, ubicata in Corso Garibaldi n. 22/26</p> <p>IBAN: IT 09 R 03069 12117 100000046088</p>	Euro 7.328,94.=
<p><b>Lotto n. 10</b></p> <p><b>COMUNE DI SAN VENDEMIANO</b></p> <p>Via A. DE GASPERI, n. 55, C.F. 82001950268</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO, Agenzia di SAN VENDEMIANO, ubicata in via A. DE GASPERI, n. 23/A</p> <p>IBAN: IT39 M 03069 12117 100000046449</p>	Euro 11.288,99.=

<p><b>Lotto n. 11</b></p> <p><b>COMUNE DI SILEA</b></p> <p>Via Don Minzoni n. 12, C.F. 80007710264</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Unicredit Banca S.p.A., Agenzia di Silea., ubicata in Via Treviso n. 15</p> <p>IBAN: IT 22 O 02008 62100 000022513871</p>	Euro 19.547,80.=
<p><b>Lotto n. 12</b></p> <p><b>COMUNE DI TREVIGNANO</b></p> <p>Piazza Municipio n. 6, C.F. 83001370267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Intesa SanPaolo SpA, Agenzia di Falzè, ubicata in Via Puccini n. 2</p> <p>IBAN: IT 89 F 03069 62146 100000046001</p>	Euro 9.600,00.=
<p><b>Lotto n. 13</b></p> <p><b>COMUNE DI VALDOBBIADENE</b></p> <p>Piazza Marconi n. 1, C.F. 83004910267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCO BPM SPA, Agenzia di Valdobbiadeen, ubicata in via Garibaldi, n. 54</p> <p>IBAN: IT 42 O 05034 62150 000000001536</p>	Euro 11.616,00.=
<p><b>Lotto n. 14</b></p> <p><b>COMUNE DI VILLORBA</b></p> <p>Piazza Umberto I n 19, C.F. 80007530266</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA SAN PAOLO SPA, filiale PADOVA, ubicata in Corso Garibaldi n. 22/26 (PD)</p> <p>IBAN: IT 07 L 03069 12117 100000046 371</p>	Euro 19.195,20.=
<p><b>Lotto n. 15</b></p> <p><b>COMUNE DI ZENSON DI PIAVE</b></p> <p>Piazza II Giugno, n.6, C.F. 80007430269</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA, Agenzia di ZENSON DI PIAVE, ubicata in ZENSON DI PIAVE, Via G. Badini, n.13</p> <p>IBAN: IT 48 D 03069 62212 009134260051</p>	Euro 1.814,40.=

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa **dovrà**:

- 1. contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;**

2. essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
3. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il “Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50”;
4. avere validità per almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell’offerta;
5. prevedere espressamente:
  - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all’art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all’art. 1957 del codice civile;
  - la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
6. contenere l’impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante.

**ATTENZIONE:** Ai sensi dell'art. 93 comma 7 del D.Lgs. n.50/2016 gli operatori economici qualificabili come micro, piccole e medie imprese e RTI o Consorzi ordinari costituiti esclusivamente da tali imprese non sono tenuti ad allegare copia dell'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario, né copia conforme della certificazione di cui all'art. 93 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere prodotte in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell’art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall’art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all’originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005);

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell’offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell’offerta.

L’importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all’art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell’offerta il possesso dei relativi

requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

**È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).**

**È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).**

**Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.**

La garanzia provvisoria prestata dai concorrenti esclusi verrà svincolata, previa espressa richiesta di svincolo, successivamente alla comunicazione dell'esclusione. In assenza di richiesta verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

#### **IN CASO DI PARTECIPAZIONE A PIU'LOTTI:**

- possono essere presentate autonome e distinte garanzie provvisorie per ciascun lotto cui si intende partecipare, costituite a FAVORE DELLE SINGOLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI;

**ovvero in alternativa**

- un'unica garanzia provvisoria di importo pari alla somma degli importi stabiliti per ciascun lotto cui si intende partecipare, costituita A FAVORE DELLA PROVINCIA DI TREVISO – STAZIONE UNICA APPALTANTE – AREA BENI E SERVIZI; in tal caso, nella garanzia provvisoria, in qualsiasi forma costituita, deve necessariamente essere indicata la gara ed i singoli lotti cui si riferisce la garanzia.

**Nel caso in cui il concorrente abbia fornito un'unica garanzia provvisoria per la partecipazione a più lotti, la stessa verrà svincolata solamente ad avvenuta aggiudicazione di**

**tutti i lotti coperti dalla garanzia.**

**11. SOPRALLUOGO FACOLTATIVO**

E' **opportuno** prendere visione dei luoghi in cui verranno svolti i servizi.

Per eventuali informazioni relative al sopralluogo **FACOLTATIVO** contattare:

LOTTO	POSTA ELETTRONICA
<b>Lotto n. 1</b> COMUNE DI CASIER	EMAIL: <a href="mailto:istruzione@comunecasier.it">istruzione@comunecasier.it</a>
<b>Lotto n. 2</b> COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	EMAIL: <a href="mailto:scuola@comune.castelfrancoveneto.tv.it">scuola@comune.castelfrancoveneto.tv.it</a>
<b>Lotto n. 3</b> COMUNE DI FONTE	PEC: <a href="mailto:protocollo.comune.fonte.tv@pecveneto.it">protocollo.comune.fonte.tv@pecveneto.it</a>
<b>Lotto n. 4</b> COMUNE DI MONASTIER	EMAIL: <a href="mailto:segreteria@comune.monastier.tv.it">segreteria@comune.monastier.tv.it</a>
<b>Lotto n. 5</b> COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO	EMAIL: <a href="mailto:scuola@comunepievedisoligo.it">scuola@comunepievedisoligo.it</a>
<b>Lotto n. 6</b> COMUNE DI PONZANO VENETO	EMAIL: <a href="mailto:biblioteca@comune.ponzanoveneto.tv.it">biblioteca@comune.ponzanoveneto.tv.it</a>
<b>Lotto n. 7</b> COMUNE DI PREGANZIOL	EMAIL: <a href="mailto:istruzione@comune.preganziol.tv.it">istruzione@comune.preganziol.tv.it</a>
<b>Lotto n. 8</b> COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	EMAIL: <a href="mailto:segreteria@comune.sanbiagio.tv.it">segreteria@comune.sanbiagio.tv.it</a>

<b>Lotto n. 9</b> COMUNE DI SAN FIOR	EMAIL: <a href="mailto:cultura@comune.san-fior.tv.it">cultura@comune.san-fior.tv.it</a>
<b>Lotto n. 10</b> COMUNE DI SAN VENDEMIANO	EMAIL: <a href="mailto:comune.sanvendemiano.tv@pecveneto.it">comune.sanvendemiano.tv@pecveneto.it</a>
<b>Lotto n. 11</b> COMUNE DI SILEA	EMAIL: <a href="mailto:servizipersona@comune.silea.tv.it">servizipersona@comune.silea.tv.it</a>
<b>Lotto n. 12</b> COMUNE DI TREVIGNANO	PEC: <a href="mailto:protocollo.trevignano@legalmail.it">protocollo.trevignano@legalmail.it</a> EMAIL: <a href="mailto:pietro.rossi@comune.trevignano.tv.it">pietro.rossi@comune.trevignano.tv.it</a>
<b>Lotto n. 13</b> COMUNE DI VALDOBBIADENE	PEC: <a href="mailto:comune.valdobbiadene.tv@pecveneto.it">comune.valdobbiadene.tv@pecveneto.it</a>
<b>Lotto n. 14</b> COMUNE DI VILLORBA	EMAIL: <a href="mailto:fmasutti@comune.villorba.tv.it">fmasutti@comune.villorba.tv.it</a>
<b>Lotto n. 15</b> COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	EMAIL: <a href="mailto:segreteria@comune.zensondipiave.tv.it">segreteria@comune.zensondipiave.tv.it</a>

## 12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1377 del 21.12.2016 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

LOTTO	CIG	Importo contributo ANAC
<b>Lotto n. 1</b> COMUNE DI CASIER	7817080A7A	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 2</b>		

COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	7817092463	Euro 140,00.=
<b>Lotto n. 3</b> COMUNE DI FONTE	7817097882	ESENTE
<b>Lotto n. 4</b> COMUNE DI MONASTIER	7817105F1A	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 5</b> COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO	78171124E4	Euro 140,00.=
<b>Lotto n. 6</b> COMUNE DI PONZANO VENETO	7817116830	Euro 140,00.=
<b>Lotto n. 7</b> COMUNE DI PREGANZIOL	7817120B7C	Euro 140,00.=
<b>Lotto n. 8</b> COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	78172262F8	Euro 35,00.=
<b>Lotto n. 9</b> COMUNE DI SAN FIOR	7817235A63	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 10</b> COMUNE DI SAN VENDEMIANO	7817259E30	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 11</b> COMUNE DI SILEA	7817263181	Euro 140,00.=
<b>Lotto n. 12</b> COMUNE DI TREVIGNANO	78172663FA	Euro 140,00.=

<b>Lotto n. 13</b> COMUNE DI VALDOBBIADENE	7817271819	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 14</b> COMUNE DI VILLORBA	78172739BF	Euro 140,00.=
<b>Lotto n. 15</b> COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	7817274A92	ESENTE

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta (**salvo malfunzionamenti della piattaforma ANAC**).

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dal lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

### **13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA**

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse esclusivamente in formato elettronico, attraverso la piattaforma Sintel all'indirizzo internet <http://www.arca.regione.lombardia.it/wps/portal/ARCA/> entro e non oltre il termine ultimo per la presentazione delle offerte, fissato per le **ore 11:00 del \_\_.\_\_.2019**, pena l'irricevibilità dell'offerta e comunque la non ammissione alla procedura.

Per poter presentare offerta e prendere parte alla presente procedura, ciascun operatore economico è tenuto ad eseguire preventivamente la Registrazione a Sintel così come disciplinato nei "Manuali", accedendo al portale di ARCA S.p.A., nell'apposita sezione "Registrazione".

La registrazione è del tutto gratuita, non comporta in capo all'operatore economico che la richiede l'obbligo di presentare l'offerta, né alcun altro onere o impegno. Salvo malfunzionamenti delle reti, dell'infrastruttura e delle tecnologie di comunicazione, la procedura di registrazione è automatica e avviene rapidamente. In ogni caso, ai fini del rispetto dei termini previsti per l'invio delle offerte e, per prevenire eventuali malfunzionamenti, si consiglia di procedere alla registrazione con congruo anticipo, prima della presentazione dell'offerta (Vedi punto 6.1 del Manuale SINTEL "Modalità tecniche di utilizzo").

L'operatore economico registrato a Sintel accede all'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura e

quindi all'apposito percorso guidato **“Invia offerta multilotto”**, che consente di predisporre la “busta telematica” contenente la documentazione amministrativa. **La documentazione amministrativa deve essere compilata e trasmessa una sola volta a livello multilotto, secondo le modalità specificate al successivo punto 15 “Documentazione amministrativa multilotto”** .

Dopo aver concluso la sottomissione della documentazione amministrativa a livello multilotto, l'operatore economico deve predisporre e inviare, **PER CIASCUNO DEI LOTTI** a cui intende partecipare:

- una “busta telematica” contenente la documentazione tecnica (vedi il successivo punto 16);
- una “busta telematica” contenente l'offerta economica. (vedi il successivo punto 17).

**ATTENZIONE:**

Si precisa che l'offerta viene inviata alla stazione appaltante solo dopo il completamento di tutti gli step componenti il percorso guidato “Invia offerta”. Pertanto, al fine di limitare il rischio di non inviare correttamente la propria offerta, si raccomanda all'operatore economico di:

- accedere tempestivamente, per verificare i contenuti richiesti dalla stazione appaltante e le modalità di inserimento delle informazioni. Si segnala che la funzionalità “Salva” consente di interrompere il percorso “Invia offerta” per completarlo in un momento successivo;
- compilare tutte le informazioni richieste e procedere alla sottomissione dell'offerta, per i lotti per cui si intende presentare offerta, con congruo anticipo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte. Si raccomanda di verificare attentamente in particolare lo step 5 “Riepilogo” del percorso “Invia offerta”, al fine di verificare che tutti i contenuti della propria offerta corrispondano a quanto richiesto dalla stazione appaltante, anche dal punto di vista del formato e delle modalità di sottoscrizione.

**NB1: il percorso “Invia offerta”, a livello di singolo lotto, viene abilitato soltanto dopo il completamento del percorso “Invia offerta multilotto” relativo alla sottomissione della documentazione amministrativa.**

**N.B.2: si precisa che: qualora il concorrente, dopo aver sottomesso offerta a livello multilotto, abbia operato una modifica all'interno della busta amministrativa, le offerte già sottoposte per i singoli lotti devono essere nuovamente sottomesse. Tale operazione si rende necessaria al fine di far recepire dal documento di offerta dei singoli lotti le modifiche operate in fase amministrativa.**

**N.B.3: come precisato nel documento allegato “Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel” (cui si rimanda), in caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti nel percorso guidato “Invia offerta”, questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente).**

Allo step 4 **FIRMA DIGITALE DEL DOCUMENTO** del percorso “Invia offerta”, l'Operatore Economico deve:

- scaricare dalla schermata a Sistema denominata **“Firma Digitale del documento”**, il Documento d'offerta in formato pdf riportante le informazioni immesse a Sistema.

- Sottoscrivere il predetto documento d’offerta, scaricato in formato pdf; la sottoscrizione dovrà essere effettuata tramite firma digitale - secondo le modalità di cui all’allegato *Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel* - dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere allegata nella Documentazione Amministrativa).

Si rammenta che eventuali firme multiple su detto file.pdf dovranno essere apposte come meglio esplicitato nel richiamato allegato “*Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel*”.

**Si rammenta che il “Documento d’offerta” costituisce offerta e contiene elementi essenziali della medesima. Il file scaricato non può pertanto essere modificato in quanto, le eventuali modifiche costituiscono variazione di elementi essenziali.**

L’Operatore Economico per concludere l’invio dell’offerta deve allegare a Sistema il “Documento d’offerta” in formato .pdf sottoscritto come sopra descritto e gli ulteriori documenti previsti con le modalità di cui al successivo punto 17.

Solo a seguito dell’upload di tale documento d’offerta in formato .pdf sottoscritto come richiesto, il concorrente può passare allo step 5 “**RIEPILOGO ED INVIO DELL’OFFERTA**” del percorso “Invia offerta” per completare la presentazione effettiva dell’offerta mediante la funzionalità “INVIA OFFERTA” che, si rammenta, dovrà avvenire entro e non oltre il termine perentorio di presentazione delle offerte.

**Nel caso di concorrenti associati, ciascun documento componente l’offerta dovrà essere sottoscritto digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.**

#### **ATTENZIONE:**

#### **VERIFICARE I CONTENUTI DELL’OFFERTA PRIMA DI PROCEDERE ALL’INVIO DELLA STESSA**

- si precisa che è di fondamentale importanza verificare allo step 5 del percorso guidato “Invia offerta” tutte le informazioni inserite nel percorso guidato stesso. È possibile ad es. aprire i singoli allegati inclusi nell’offerta, controllare i valori dell’offerta economica e la correttezza delle informazioni riportate nel “documento d’offerta”.
- si precisa inoltre che nel caso in cui l’offerta venga inviata e vengano successivamente individuati degli errori, sarà necessario procedere ad inviare una nuova offerta che sostituirà tutti gli elementi della precedente (busta amministrativa, tecnica ed economica).

#### **INOLTRE, CON RIFERIMENTO ALLA PROCEDURA DI INVIO TELEMATICA DI OFFERTA SI SPECIFICA CHE:**

- è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale dello stesso connettersi a Sintel con un congruo anticipo prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte in maniera tale da inserire i dati, sottomettere ed inviare i documenti correttamente e risolvere eventuali problematiche di comprensione del funzionamento della Piattaforma per tempo;

- è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale dello stesso controllare il contenuto dei documenti di gara caricati sulla piattaforma verificandone l'integrità successivamente al loro caricamento sulla Piattaforma, allo step 5 "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso guidato "Invia offerta", ma prima dell'effettivo invio della stessa. È altresì possibile, e consigliato, controllare detti documenti successivamente l'invio dell'offerta, attraverso la funzionalità "Storia offerte", fermo restando la loro non sostituibilità dopo il decorso del termine per la presentazione dell'offerta.

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

Il concorrente ha la possibilità di ritirare l'offerta correttamente inviata o sostituirla, inviandone una nuova con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l'irricevibilità.

Non verranno considerate valide dal sistema le offerte plurime, condizionate o alternative. **Verranno escluse le offerte pervenute a sistema oltre il termine ultimo di presentazione.**

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000; per i Pag. 15 di 40 concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. n. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, le dichiarazioni a corredo del DGUE, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere presentate sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82, sottoscritti con firma digitale dal titolare, legale rappresentante o persona munita dei poteri di firma degli operatori economici.

Le dichiarazioni (domanda di partecipazione-all.A1, dichiarazioni a corredo del DGUE) potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione dalla Stazione unica appaltante sulla piattaforma Sintel

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, dell'articolo 18 (nonché dell'art. 22 del d.lgs. n. 82/2005) e dell'articolo 19 del D.P.R. n. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia informatica di documento analogico (scansione del documento originale cartaceo).

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta

A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

**L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per almeno 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.**

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

### **IMPORTANTE**

La presentazione dell'offerta mediante Sintel è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti/incompatibilità degli strumenti telematici utilizzati con la piattaforma Sintel, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della SUA ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

Pertanto, si raccomanda ai concorrenti di connettersi a Sintel entro un termine adeguato rispetto all'articolazione delle fasi descritte ed al numero dei lotti cui il concorrente intende partecipare.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, il concorrente esonera la SUA da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento della Piattaforma. La SUA si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Al concorrente è richiesto di allegare, quale parte integrante dell'offerta, i documenti specificati nel presente Disciplinare. Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire detti allegati nella sezione pertinente e, in particolare:

- di allegare tutti i documenti richiesti;
- di non indicare o, comunque, di non fornire i dati dell'Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

Il concorrente esonera la SUA da qualsiasi responsabilità derivante dalla mancata osservazioni delle prescrizioni sopra descritte.

### **13.1 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA IN CASO DI R.T.I. O CONSORZIO ORDINARIO DI CONCORRENTI**

In caso di partecipazione alla procedura in forma associata, R.T.I. costituito o costituendo e Consorzio

ordinario di concorrenti, sarà l'impresa mandataria o designata tale ad utilizzare ed operare in Piattaforma come unico soggetto abilitato ad operare attraverso la medesima e, quindi, a presentare l'offerta. In merito alle diverse modalità di forma di aggregazione ed alle modalità di registrazione a Sintel per la partecipazione in forma aggregata, si rimanda a quanto indicato all'allegato *Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel* del presente disciplinare.

Per le modalità di sottoscrizione dei documenti che compongono l'offerta, si veda quanto stabilito nel presente Disciplinare al punto 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.

Anche a tale fine, le imprese mandanti partecipanti al R.T.I. costituito o costituendo ed al Consorzio, dovranno sottoscrivere, un'apposita dichiarazione – da inserire nella Documentazione amministrativa all'interno della Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative (All. A1) – con la quale autorizzano l'impresa mandataria a presentare un'unica offerta e, pertanto, abilitano la medesima a compiere in nome e per conto anche delle imprese mandanti ogni attività, anche attraverso la Piattaforma (quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, presentazione documentazione sottoscritta dalle raggruppande, invio e ricezione delle comunicazioni da e per la stazione appaltante), necessaria ai fini della partecipazione alla procedura.

Con la medesima dichiarazione, inoltre, le imprese mandanti partecipanti al R.T.I. costituito o costituendo ed al Consorzio, ai fini dell'invio e della ricezione delle comunicazioni inerenti la procedura che transitano attraverso la Piattaforma, eleggono domicilio presso l'indirizzo di Posta Elettronica Certificata eletto dall'impresa mandataria al momento della registrazione sulla piattaforma.

#### **14. SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo

speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;

- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - **non superiore a cinque giorni** - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

## 15. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A LIVELLO MULTILOTTO

Attraverso l'apposita funzionalità "Invia offerta amm.va", disponibile nel "Dettaglio" della procedura presente in Sintel, il concorrente dovrà indicare la forma di partecipazione alla presente procedura ed inserire tutta la documentazione di seguito elencata, debitamente compilata e firmata digitalmente dal Legale Rappresentante o dal Procuratore autorizzato con comprovati poteri di firma.

Ciascun documento firmato digitalmente dovrà essere incluso in un'unica cartella compressa (non firmata digitalmente) in formato elettronico.zip ovvero .rar ovvero .7z ovvero equivalenti software di compressione dati (si fa presente che lo spazio massimo a disposizione per la cartella è di 100 MB).

### 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

**La domanda di partecipazione è redatta, in bollo preferibilmente secondo il modello di cui all'allegato A1 (messo a disposizione sulla Piattaforma Sintel fra gli atti della presente procedura) e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.**

#### **ATTENZIONE:**

L'assolvimento dell'imposta di bollo relativa alla domanda di partecipazione può avvenire:

- apponendo la marca da bollo (opportunamente annullata) sul modello all. A1 e allegando copia scansionata di detto foglio, sottoscritta con firma digitale da parte del titolare o del legale rappresentante (o soggetto munito di potere di firma) dell'operatore economico;

- utilizzando la marca da bollo virtuale. In tal caso, dovrà essere allegata la ricevuta del pagamento del bollo che costituisce la marca da bollo virtuale.

L'assenza della regolarizzazione, in entrambi i casi sopra previsti, verrà tempestivamente comunicata all'Agenzia delle Entrate.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta digitalmente:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
  - **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  - **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
  - **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega:

- a) copia conforme all'originale scansionata della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri

rappresentativi risultanti dalla visura.

## 15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche, messo a disposizione sulla Piattaforma Sintel tra i documenti di gara della presente procedura di gara, secondo quanto di seguito indicato, e lo firma digitalmente.

### **Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

### **Parte II – Informazioni sull'operatore economico**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

### **In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C**

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

**Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega (in aggiunta al proprio DGUE, inserito nella busta A – Documentazione amministrativa) nel campo Sintel denominato “Documentazione relativa all'avvalimento”:**

- **DGUE, a firma digitale dell'ausiliaria**, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI e Dichiarazione integrativa, a firma digitale dell'ausiliaria, di cui al successivo punto 15.3 (utilizzando l'Allegato A1 messo a disposizione sulla Piattaforma Sintel) da compilare nelle parti pertinenti (punti 1 e 2 della stessa);
- **dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta digitalmente dall'ausiliaria**, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- **dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta digitalmente dall'ausiliaria** con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- **originale o copia autentica scansionata e firmata digitalmente del contratto di avvalimento**, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle

risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

- **PASSOE dell'ausiliaria scansionato e firmato digitalmente;** (tale Passoe non va allegato ma semplicemente acquisito al fine di consentire al concorrente di creare il proprio Passoe che contenga così i dati dell'ausiliaria, la quale deve provvedere alla sua sottoscrizione);

### **In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D**

Il concorrente indica:

- per i lotti n. 2, 3, 5, 9, 10 e 12, **pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto**, l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto;
- per i lotti n. 1, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 14 e 15, **pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto**, le parti del contratto che intende subappaltare a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 174 del Codice;

### **Parte III – Motivi di esclusione**

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 REQUISITI GENERALI del presente disciplinare (compilando la parte III, Sez. A-B-C-D).

### **Parte IV – Criteri di selezione**

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando quanto segue:

- la Parte IV, lett. A, punto 1 per dichiarare il possesso dei requisiti relativi all'idoneità professionale di cui al punto 7.1 del presente disciplinare, lett. a);
- la Parte IV, lett. C, punto 1b per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al punto 7.3 del presente disciplinare, lett. a).

### **Parte VI – Dichiarazioni finali**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

**Il DGUE deve essere presentato dal concorrente che partecipa come operatore singolo, ovvero:**

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;

- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- nel caso di ausiliaria si rimanda a quanto precisato nel presente punto 15.2.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

#### **ATTENZIONE:**

Il DGUE dovrà essere compilato seguendo quanto indicato nel presente disciplinare e quanto contenuto nelle linee guida del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti pubblicate sulla G.U.R.I., Serie generale, n. 170 del 22 luglio 2016.

Le dichiarazioni rese mediante il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) dall'operatore economico che intende partecipare alla gara:

- a) attestano l'assenza di motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e forniscono eventuali specificazioni o precisazioni;
- b) attestano il possesso dei requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e di capacità tecnico-professionale previsti dal presente disciplinare in relazione alla partecipazione alla gara.

In merito al motivo ostativo di cui all'art. 80, comma 1 (condanne definitive per reati gravi) la dichiarazione è resa (parte III, sezione A del DGUE) per tutti i soggetti tra quelli del comma 3 della stessa disposizione per i quali è dovuta in base alla configurazione giuridica, nonché all'assetto delle cariche e dei relativi poteri di rappresentanza legale dell'operatore (al riguardo prestare attenzione al Comunicato del Presidente ANAC del 08.11.2017, scaricabile dal sito [www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it)). La dichiarazione è resa, ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. n. 445/2000, dal legale rappresentante dell'operatore economico che sottoscrive il DGUE e l'ulteriore autocertificazione con riguardo alle situazioni relative all'art. 80 comma 1 del d.lgs. 50/2016 per tutti i soggetti interessati, indicando i dati identificativi degli stessi oppure la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta, PER QUANTO A SUA CONOSCENZA. Analogamente, in merito al motivo ostativo di cui all'art. 80, comma 2 ("antimafia"), la cui dichiarazione è resa compilando la parte III, sezione D, 2° riquadro, del DGUE.

#### **AVVERTENZE :**

- Per non correre il rischio di omettere la dichiarazione di eventuali condanne subite, con particolare riferimento a quelle per le quali è stato concesso il beneficio della non menzione, si consiglia di acquisire preventivamente presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale una "Visura", ai sensi dell'art.33 D.P.R. 14.11.2002, n. 313, in luogo del Certificato del casellario giudiziale. Si fa presente che tale ultimo documento, quando è rilasciato a favore di soggetti privati (ai sensi

dell'art.689 c.p.p. e ai sensi dell'art. 24 D.P.R. 313/2002), non riporta tutte le condanne subite.

- Ai sensi dell'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, l'esclusione non va disposta e non si applica il divieto di partecipazione quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.
- Ai sensi dell'art. 80, commi 7, 8,9 e 10, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora sia stata indicata una sentenza definitiva con pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero sia stata riconosciuta l'attenuante della collaborazione, il dichiarante è ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. A tale fine il dichiarante è ammesso a provare quanto sopra allegando idonea documentazione.

## 15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

### 15.3.1 Dichiarazioni integrative

Ciascun concorrente rende le seguenti dichiarazioni sottoscritte con firma digitale (utilizzando l'allegato A1), anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

- 1) dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
- 2) dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- 3) dichiara di essere in possesso di autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto della presente procedura, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di aggiudicazione per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 4) dichiara di avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura con le caratteristiche richieste dal Capitolato Speciale, adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018 e nelle *"Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere"*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;
- 5) avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura alternativo adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità*

*nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”* approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018 e nelle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;

- 6) dichiara di essere a conoscenza e rispettare le disposizioni delle *Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica”* approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018 e nelle *“Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”*, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;
- 7) dichiara di applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;
- 8) dichiara di disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti e muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 e che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. n. 327/1980;
- 9) dichiara di impiegare personale che rispetti tutte le prescrizioni e indicazioni contenute nei relativi articoli dedicati del Capitolato speciale;
- 10) dichiara di aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dai Capitolati Speciali d’Appalto di ciascun lotto di partecipazione, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell’appalto;\_
- 11) dichiara remunerativa l’offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
  - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;
- 12) accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- 13) dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al “Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture” sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto il 07.09.2015, allegato “E”, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;
- 14) per i soli **lotti n. 2, 6, 7, 14**, “Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici”, approvato dal **Comune di Castelfranco Veneto** con deliberazione di G.C. n. 131 del 25.05.2017, dal **Comune di Ponzano Veneto** con deliberazione di G.C. n. 29 del 25.02.2016, dal **Comune di Preganziol** con deliberazione di G.C. n. 159 del 19.09.2017 e dal **Comune di Villorba** con deliberazione di G.C. n. 62 del 13.05.2015 e n. 154 del 23.11.2015;

- 15) dichiara di impegnarsi a mantenere ferma la propria offerta per mesi sei dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 16) **Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:** si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- 17) indica i seguenti dati: domicilio fiscale .....; codice fiscale ....., partita IVA .....; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ..... ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
- 18) autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
- 19) attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti delle prescrizioni del regolamento UE 2016/679, che dati vengono trattati conformemente ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti previsti, al solo fine degli adempimenti connessi alla presente procedura di gara nel rispetto delle prescrizioni del regolamento UE 2016/679. Il trattamento dei dati avviene con modalità manuali, telematiche e informatiche; sono adottate misure di sicurezza atte ad evitare i rischi di accesso non autorizzato, di distruzione o perdita, di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta. Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 20 del GDPR.;
- 20) **Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267:** indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ..... rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.
- 21) di prendere atto e di accettare le norme che regolano la procedura di gara gestita con il sistema telematico posto a disposizione di ARCA e denominato Sintel e, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione dei relativi servizi nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;
- 22) di essere consapevole che l'uso della piattaforma Sintel è disciplinato dalla documentazione di gara ivi inclusi l'allegato "*Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel*" del presente disciplinare nonché i manuali tecnici consultabili dal sito [www.arca.regione.lombardia.it](http://www.arca.regione.lombardia.it), che si dichiara di aver visionato e di accettare incondizionatamente;
- 23) di essere consapevole che le Amministrazioni comunali si riservano il diritto, per il lotto di

pertinenza, di sospendere, annullare, revocare, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, nonché di non stipulare motivatamente i contratti anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione, dichiarando, altresì, di non avanzare alcuna pretesa ove ricorra una di tali circostanze, di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta per lotto, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio di ogni singola Amministrazione Comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto al base d'asta, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute per singolo lotto, per rilevanti motivi di interesse pubblico;

24) di accettare la clausola sociale di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 e contenuta nell'art. 24 del presente Disciplinare di Gara e nell'articolo "personale" di ciascun capitolato.

#### **L'ALLEGATO A1 DEVE ESSERE PRESENTATO DAL CONCORRENTE CHE PARTECIPA COME OPERATORE SINGOLO, OVVERO:**

- **nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE**, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- **nel caso di aggregazioni di imprese di rete** da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- **nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili**, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- **nel caso di ausiliaria** si rimanda a quanto precisato al precedente punto 15.2.

#### **15.3.2 Documentazione a corredo**

##### **Il concorrente allega firmati digitalmente:**

- **copia scansionata PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice (con le avvertenze sopra riportate nel riquadro di cui al punto 15.2);
- **documento attestante la garanzia provvisoria** con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice (vedi punto 10 GARANZIA PROVVISORIA del presente Disciplinare);
- **copia conforme scansionata della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice** che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione, per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice
- **ricevuta di pagamento scansionata del contributo a favore dell'ANAC;**
- **(facoltativo) copia scansionata documenti a comprova del possesso dei requisiti di capacità tecnica di cui al punto 7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE** del presente disciplinare (certificati di eseguiti appalti rilasciati

dall'amministrazione/ente contraente con l'indicazione dell'oggetto, del periodo di esecuzione e dell'importo).

### **15.3.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati**

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte digitalmente secondo le modalità di cui ai punti 13 Modalità di presentazione dell'offerta e sottoscrizione dei documenti di gara, 13.1 Modalità di presentazione dell'offerta e sottoscrizione dei documenti di gara in caso di RTI o Consorzio ordinario e 15.1 Domanda di partecipazione.

#### **Per i raggruppamenti temporanei già costituiti:**

- copia autentica scansionata del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

#### **Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti:**

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica scansionata, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

#### **Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti:**

- dichiarazione attestante:
  - l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
  - dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

#### **Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica:**

- copia autentica o copia conforme scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali

imprese la rete concorre;

- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

**Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**

- copia autentica scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

**Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:**

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria scansionata, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica scansionata del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
  - a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
  - le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con

scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

#### **15. 4 DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A LIVELLO DI SINGOLO LOTTO**

Una volta inserita la documentazione amministrativa e inviata attraverso l'apposito pulsante "Invia offerta multilotto", l'operatore economico deve accedere all'interfaccia "Visualizza Lotti" per visualizzare l'elenco dei lotti che compongono la presente procedura multilotto. Con riferimento ai lotti per i quali intende presentare offerta, il concorrente deve quindi accedere all'interfaccia "Dettaglio" e inserire la documentazione richiesta secondo le modalità sotto specificate.

**Le azioni sotto descritte dovranno essere ripetute per ciascun lotto per cui l'operatore economico intende presentare offerta.**

#### **15.5 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – STEP 1**

Al primo step del percorso guidato "Invia offerta" **a livello di singolo lotto l'operatore economico non deve inserire alcuna documentazione, poiché i documenti richiesti sono stati inseriti a livello multilotto.** L'operatore economico deve quindi cliccare su "Avanti" e procedere con la sottomissione dell'offerta tecnica come di seguito descritto.

#### **16. CONTENUTO DELLE BUSTE TELEMATICHE – STEP 2 – BUSTA "B" "OFFERTA TECNICA"**

Al secondo step del percorso guidato "Invia offerta" il concorrente deve produrre, in un'unica cartella .zip non firmata digitalmente, i seguenti documenti:

- **scheda punteggi tecnici (Allegato "B"), relativa a ciascun lotto per cui si partecipa, debitamente compilata in ogni sua parte e con allegati i documenti (relazioni) ivi richiesti;**

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto e atti ivi richiamati, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara **per il singolo lotto**, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

**Ciascun documento componente l'offerta tecnica deve essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.**

**Nel caso di concorrenti associati, ciascun documento componente l'offerta dovrà essere sottoscritto digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.**

## 17. CONTENUTO DELLE BUSTE TELEMATICHE – STEP 3 – BUSTA "C" "OFFERTA ECONOMICA"

Al terzo step del percorso guidato “Invia offerta” l’operatore economico deve:

A) Inserire, per ogni singolo lotto, nel campo “Offerta economica” il valore complessivo della propria offerta, espresso in Euro, IVA esclusa, utilizzando un massimo di due cifre decimali separate dalla virgola (non deve essere utilizzato alcun separatore delle migliaia) con le caratteristiche sotto specificate.

Nel campo “**Offerta economica**”, il concorrente, pena l’esclusione dalla gara, deve presentare un’offerta economica così composta:

- campo “**Offerta economica**”, il **valore complessivo offerto** – espresso in Euro, IVA esclusa, con due cifre decimali, **comprensivo dei costi** della sicurezza derivanti da interferenza e dei costi del personale.
- campo “ **di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza**”, il valore dei costi della sicurezza derivanti da interferenze indicati dalla Stazione Appaltante.
- campo “**di cui costi della sicurezza afferenti l’attività svolta dall’operatore economico**” il valore dei costi afferenti l’attività di impresa.
- campo “**di cui costi del personale**” il valore del costo del personale quantificato dall’operatore economico.

### IMPORTANTE:

Si informa che, esclusivamente per motivi tecnici, legati al funzionamento della piattaforma Sintel:

- A) il concorrente indicherà nel campo "Offerta economica" l'importo di cui alla lett. **A** del Modello di Offerta economica (Allegato C); **la piattaforma prevede l'inserimento fino a cinque decimali. Tuttavia il concorrente dovrà inserire fino a un massimo di due decimali come previsto dal Modello sopra richiamato;**
- B) il concorrente dovrà inserire nel campo dell' "Offerta economica" "di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza" l'importo, già quantificato dalla Stazione appaltante, ed indicato alla lett. **B** del Modello di Offerta economica (Allegato C);
- C) il concorrente dovrà inserire nel campo dell' "Offerta economica" "di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico" l'importo indicato alla, lett. **C** del Modello di Offerta economica (Allegato C);
- D) il concorrente dovrà inserire nel campo dell' "Offerta economica" “di cui costi del personale” l'importo indicato alla lett. **D** del Modello di Offerta economica (Allegato C);
- E) **il punteggio relativo all'offerta economica verrà assegnato dalla Commissione giudicatrice secondo i parametri illustrati al par. 18.3 “METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA”;**

B) Inserire nella **busta economica telematica** la seguente documentazione **firmata digitalmente** con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE:

- Per ogni singolo lotto al quale si intende partecipare, il **Modello di Offerta** economica contenente, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente utilizzando, limitatamente ai campi editabili, lo schema di offerta Allegato "C" (per ogni singolo lotto) , in lingua italiana (N.B.: i file editabili sono apribili e lavorabili utilizzando il programma OPEN OFFICE liberamente scaricabile dal sito ufficiale <http://www.openoffice.org/>. **ATTENZIONE IL FILE CONTIENE FORMULE MATEMATICHE GIA' IMPOSTATE PERTANTO LA STAMPA E LA COMPILAZIONE A MANO DELLO STESSO PUO' COMPORTARE DISCREPANZE NEL CALCOLO DEI RIBASSI OFFERTI E DEGLI IMPORTI COMPLESSIVI**) e indicante i seguenti elementi:
    - il ribasso percentuale, espresso in cifre e in lettere (espresso alla terza cifra decimale) sull'importo stimato complessivo a base di gara IVA esclusa; verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali;
    - la stima dei costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.
    - la stima dei costi del personale, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
    -
- (Per i lotti n. 1, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 14 e 15): il PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO – NON ASSEVERATO – riportante la previsione delle entrate e delle uscite della gestione per tutto l'arco temporale della concessione, redatto utilizzando lo schema Allegato "D".

A titolo esemplificativo andranno elencate in modo analitico le seguenti voci:

**SPESE:**

- costo del personale (qualifica, numero addetti, costo orario, costo annuale);
- costo delle derrate;
- costo del trasporto (esclusa la manodopera);
- costo della sicurezza;
- spese per la pulizia;
- spese per manutenzioni;
- spese per smaltimento rifiuti;
- software per prenotazione e pagamento pasti / informazione agli utenti;

- eventuali insoluti;
- costi generali e assicurazioni;
- altri oneri;
- miglorie;
- qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

#### **ENTRATE:**

- costo del pasto;
- eventuali altre entrate.

#### **UTILE**

**Il piano economico finanziario non è soggetto a valutazione ma è funzionale a saggiare la fattibilità e la congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione.**

- Per ogni singolo lotto al quale si intende partecipare, il “PROGETTO DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE” previsto all'art. 10 di ciascun capitolato e atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della Clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della Clausola sociale con le conseguenze di cui al punto 5.1 delle Linee Guida ANAC n. 13 e, più precisamente, l'esclusione dalla gara.
  - (facoltativo – solo per i lotti n. 2, 3, 5, 9, 10 e 12) le giustificazioni relative all'offerta anomala (N.B. al solo fine di velocizzare la tempistica di gara, si invitano i concorrenti a presentare, ai sensi dell'art. 97, comma 1 del Codice, le giustificazioni sul prezzo proposto nell'offerta, da inserire, in separata busta chiusa recante la dicitura “GIUSTIFICAZIONI”, all'interno della busta “C – Offerta Economica”. La mancata presentazione delle suddette giustificazioni non costituisce causa di esclusione, trattandosi di mera facoltà. Si precisa che la busta contenente le giustificazioni sarà aperta solo nel caso in cui dovesse essere avviata la procedura di verifica di congruità delle offerte ritenute anormalmente basse. Nelle giustificazioni si dovrà tener conto, a titolo esemplificativo, di quanto offerto nella parte tecnica, dei costi della sicurezza e del personale, delle spese generali e di contratto e dell'utile di impresa);
  - (facoltativo – solo per i lotti n. 2, 3, 5, 9, 10 e 12) le spiegazioni relative ai costi della manodopera (N.B. al solo fine di velocizzare la tempistica di gara, si invitano i concorrenti a presentare, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice, le spiegazioni relative ai costi della manodopera e al rispetto dell'art. 97, comma 5 lettera d), da inserire, in separata busta chiusa recante la dicitura “MANODOPERA”, all'interno della busta “C – Offerta

Economica". La mancata presentazione delle suddette spiegazioni non costituisce causa di esclusione, trattandosi di mera facoltà. Si precisa che la busta contenente le spiegazioni sarà aperta solo nel caso in cui l'offerta presentata risultasse prima in graduatoria. Si dovranno fornire, a titolo esemplificativo, spiegazioni con riguardo al CCNL applicato, alla qualifica e al numero ore annue stimate per il personale impiegato nel servizio. ).

**Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta di ciascun lotto.**

**IMPORTANTE:**

**Nel caso di differenza tra i valori indicati nel Modello Offerta Economica (All. C) e quelli indicati nei campi dell'Offerta Economica presente in Sintel, prevalgono i valori indicati nel Modello Offerta Economica (All. C), che saranno quelli su cui la Commissione giudicatrice attribuirà i punteggi e costituiranno i valori contrattuali.**

**Nel caso di discordanza tra i valori espressi nell'allegato C, percentuale di ribasso e importo complessivo ribassato, prevarrà la percentuale di ribasso indicata. Nel caso di discordanza tra i valori indicati in cifre e in lettere, prevarrà quello espresso in lettere.**

**ATTENZIONE:**

- In caso di partecipazione a più lotti, nell'unica busta telematica "A" dovranno essere inseriti tutti i documenti amministrativi relativi ai vari lotti per cui si partecipa meglio specificati nel punto 15 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A LIVELLO MULTILOTTO" del presente disciplinare. In caso di partecipazione a più lotti, nella medesima forma individuale o associata e in caso di R.T.I. o Consorzi, con la medesima composizione, e' sufficiente compilare un unico DGUE con indicazione dei lotti per cui si partecipa (compilando la Parte II, lett. A, campo "lotto" del DGUE) e un'unica domanda di partecipazione (modello A1).
- Il resto della documentazione richiesta dovrà essere inserito nelle buste telematiche "B" e "C" dei singoli lotti per cui si partecipa.

## 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto/concessione è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

LOTTO 1 – COMUNE DI CASIER	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

<b>LOTTO 2 – COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 3 – COMUNE DI FONTE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 4 – COMUNE DI MONASTIER</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 5 – COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 6 – COMUNE DI PONZANO VENETO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 7 – COMUNE DI PREGANZIOL</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 8 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 9 – COMUNE DI SAN FIOR</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80

OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 10 – COMUNE DI SAN VENDEMIANO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 11 – COMUNE DI SILEA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 12 – COMUNE DI TREVIGNANO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 13 – COMUNE DI VALDOBBIADENE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 14 – COMUNE DI VILLORBA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 14 – COMUNE DI VILLORBA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

## 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito per ciascun lotto sulla base dei criteri di valutazione elencati nelle sottostanti tabelle con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la **lettera D** vengono indicati i “**Punteggi discrezionali**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la **lettera Q** vengono indicati i “**Punteggi quantitativi**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla **lettera T** vengono indicati i “**Punteggi tabellari**”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

### LOTTO N. 1 – COMUNE DI CASIER

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			6
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 16 e 19 km	Punti 4			
		Tra 10 e 15 km	Punti 5			
		Meno di 10 km	Punti 6			
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine</u>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT	Punti 1			

	<p><u>assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA..</u></p>	<p>A' NELLE FILIERE AGROALIMENTAR I)</p>			
		<p>CERTIFICAZIONE SA 8000</p>	Punti 1		
		<p>UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p>	Punti 0,5		
		<p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p>	Punti 0,5		
		<p>EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p>	Punti 1		
3	<p><b><u>CRITERI ECOLOGICI APPLICATI NEL CENTRO DI COTTURA E PRODUZIONE - UTILIZZO DI APPARECCHIATURE A BASSO CONSUMO ENERGETICO</u></b></p> <p>Il punteggio massimo verrà riconosciuto al concorrente che, rispetto al numero totale di apparecchiature utilizzate, dichiara di utilizzare la maggiore % di apparecchiature la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza superiore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;</li> <li>- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.</li> </ul> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto, ovvero copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.</u></p>	<p><b><u>punti 2 al concorrente con la percentuale maggiore di apparecchiature a basso consumo energetico rispetto al totale ed in proporzione agli altri concorrenti, secondo la seguente formula:</u></b></p> $Ci = \frac{\text{Offerta\_Iesima}}{\text{Offerta\_migliore}}$ <p>dove:</p> <p><b><u>Ci = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1</u></b></p>		2	
4	<p><b><u>CRITERI ECOLOGICI APPLICATI NEL CENTRO DI COTTURA E PRODUZIONE - PRESENZA DI SISTEMI DI</u></b></p>	No	Punti 0		2

	<p><b>PRODUZIONE ENERGETICA DA FONTI RINNOVABILI</b> (impianti fotovoltaici, pannelli solari per la produzione di acqua calda o altro).</p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Pannelli Solari</p>	Punti 0,5			
		<p>Soluzione tecnologica avanzata aggiuntiva di produzione energetica a basso impatto ambientale (specificare)</p>	Punti 0,5			
		<p>Impianto fotovoltaico</p>	Punti 1			
5	<p><b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			3
		<p>Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 1,5			
		<p>Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 3			
6	<p><b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI</b> (escluso yogurt)</p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			2
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 2			
7	<p><b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			4
		<p>Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 4			

8	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
9	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o</u></b>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
10	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
11	<b><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o</i>	3			

	<p><b><u>CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i></p>				
12	<p><b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI</u></b></p>	NO	Punti 0			5

	<p><b>PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'</u>;</li> <li>- <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI</u>;</li> <li>- <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></li> </ul> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u></p>	Sì	Punti 5			
13	<p><b><u>PASTI ANNUI GRATUITI – PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</u></b></p>	<p><u>punti 4 al concorrente con il maggior numero di pasti annui gratuiti offerti ed in proporzione agli altri concorrenti, secondo la seguente formula:</u></p> $Ci = \frac{\text{Offerta\_Iesima}}{\text{Offerta\_migliore}}$ <p>dove:</p> <p><b><u>Ci = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1</u></b></p>			4	
14	<p><b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nella concessione</i></p>	3			

	<p><u>formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>				
15	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	2		
16	<p><b><u>PROGETTO PER IL MONITORAGGIO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</u></b></p> <p><u>ulteriore rispetto a quanto richiesto all'art. 5.10 del Capitolato Speciale), (con riferimento sia ai cibi rimasti indistribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari e ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive (ad es. variazioni sui menù</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, numero di misure proposte</i></p>	2		

	da concordarsi con l'Amministrazione) da applicare in caso evidenti sprechi.			
17	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	2	
18	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	5	

	contenuto della prima facciata.				
19	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</u></p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p> <p>SI</p> <p>Punti 4</p>			4
20	<p><b><u>SOLUZIONI MIGLIORATIVE - Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, i locali, la dotazione strumentale, stoviglie, ecc. ....</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	3		
21	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p>	6		

	<p><u>(formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>valutazione della gradibilità del menù da parte dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>			
22	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU'</u></b></p> <p>La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	6		

23	<b>DISPONIBILITÀ DELLA DITTA AD ACCOGLIERE EVENTUALI CANDIDATI CHE ADERISCONO A PROGETTI SOCIALI DI REINSERIMENTO LAVORATIVO SENZA ONERI A CARICO DELLA DITTA ANCHE PER BREVI PERIODI (ES. POLIS, REI O SIMILARI).</b>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
<b>Totale</b>				<b>32</b>	<b>6</b>	<b>42</b>

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 2 – COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			

2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1			
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			3
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			
4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			3
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			

5	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
6	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
7	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			6
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 3			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 3			
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			

	<u>all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
9	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
10	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO"</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano", al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 3			
11	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O NELLA SOMMINISTRAZIONE, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (ES. BANANE )</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto proposto del commercio equo e solidale – Max. n.4 prodotti				2
12	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI,</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di</i>		5		

<p><b><u>PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>controllo</i></p>			
<p>13 <b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><b><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></b></p> <p><b><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.:</u></b></p>	<p>0,5 punti per ogni prodotto proposto Max. n.4 prodotti</p>			<p>2</p>

	<u>fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.) e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u>				
14	<b><u>PASTI GRATUITI PER RISTORAZIONE SCOLASTICA MA SOTTO FORMA DI NUMERO DI PASTI ANNUI GRATUITI</u></b>	NO	Punti 0		4
		N. 1.978 PASTI (pari all'1% del numero di pasti stimato annuo)	Punti 1,5		
		N. 3.956 PASTI (pari all'1% del numero di pasti stimato annuo)	Punti 4		
15	<b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO: utilizzo di prodotti ecologici certificati per la pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature. Non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato</u></b>  <u>N.B.: il Capitolato prevede che i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione siano conformi ai CAM, dunque abbiano il marchio di qualità ecologica Ecolabel o equivalente (vedi art. 5.8). Le schede tecniche di prodotto dovranno essere trasmesse prima dell'avvio del servizio (vedi Art. 5.8 + Art. 12)</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nell'appalto</i>		2	
16	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		3	

	<p><u>naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
17	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4	
18	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4	

	<p><u>formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
19	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri applicativi di gestione: indicare prodotti, piattaforme e software house, enti in cui il servizio è attivo;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza indicare prodotti, piattaforme ed enti in cui il servizio è attivo;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	7		
20	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO</u></b> possesso di <u>certificazioni e accrediti</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>NESSUNA</p> <p>società certificata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UNI EN ISO 9001:2008 per il sistema di gestione della qualità;</li> <li>• ISO 27001:2013 per</li> </ul>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p>		4

		<p>il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni e il continuity business</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ISO 22301:2012 Sicurezza della società - Sistemi di gestione della continuità operativa</li> </ul>			
		Accrediti Agid Agenzia per l'Italia Digitale riferiti a SPID e PagoPA (entrambi)	Punti 2		
21	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA, INSTALLAZIONI A SOSTEGNO DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE e INTERVENTI DI ABBELLIMENTO DEI LOCALI, SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L'ENTE</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 2 facciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></b></p> <p><u>- dei dispositivi offerti – in almeno n. 2 plessi per ciascun anno scolastico – finalizzati alla riduzione del rumore percepito nella sala mensa, unitamente ad eventuale documentazione grafica di supporto e ad una “Scheda per la Riduzione del Rumore” che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere;</u></p> <p><u>- degli allestimenti di percorsi visivi a sostegno dell'educazione alimentare, in almeno n. 2 plessi per ciascun anno scolastico, unitamente ad eventuale documentazione grafica di supporto;</u></p> <p><u>- degli interventi di abbellimento dei locali in almeno n. 2 plessi per ciascun anno scolastico, unitamente ad eventuale documentazione grafica di supporto;</u></p> <p><b>Si avverte che la Commissione</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza delle proposte, efficienza, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	5		

	Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate. I supporti documentali non rientrano nel numero massimo di facciate.			
	Totale		30	50

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 3 – COMUNE DI FONTE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<u><b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</b></u> All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<b>POSSESSO DI</b>	NESSUNA	Punti 0			4

	<p><b><u>CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u></p>	<p>UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</p>	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			5
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
4	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			3
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			
5	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			5

	<u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
6	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
7	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
8	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			6
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 3			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 3			

9	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			5
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 3			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 5			
10	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			
11	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO”</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano”, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 4			

12	<p><b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OPPURE SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
13	<p><b><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</u></i></p>	5		

14	<p><b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u></p>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
15	<p><b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nell'appalto</i></p>	5			

	<p><u>Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>				
16	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:</u></b> In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		
17	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		

	<p><u>formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
18	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	5		
19	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei</u></li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	5		

	<p><u>contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>			
	Totale		28	52

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 4 – COMUNI DI MONASTIER DI TREVISO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 23 e 30 km	Punti 1			
		Tra 15 e 23 km	Punti 3			
		Meno di 15 km	Punti 4			
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI</u></b>	NESSUNA	Punti 0			

	<p><b><u>RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u></p>	<p>UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</p> <p>Punti 1</p>							5
		<p>I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</p> <p>Punti 1</p>							
		<p>CERTIFICAZIONE SA 8000</p> <p>Punti 1</p>							
		<p>UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p> <p>Punti 0,5</p>							
		<p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p> <p>Punti 0,5</p>							
		<p>EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p> <p>Punti 1</p>							
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p> <p>Punti 0</p>							4
		<p>Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p> <p>Punti 4</p>							
4	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt).</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p> <p>Punti 0</p>							3
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p> <p>Punti 3</p>							
5	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b></p>	<p>Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p> <p>Punti 0</p>							

	All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			4
6	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</u></b>  All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
7	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b>  All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</u></b>  All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			

	<u>offerto.</u>					
9	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>NO</p> <p>Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 3</p>			3
10	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO”</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano”, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>NO</p> <p>Olio EVO “ITALIANO”</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 3</p>			3
11	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OPPURE SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale</p>				2
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero “distributore” bensì come produttore, le modalità di</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i></p>	5			

	<p><u>selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
13	<p><b>UTILIZZO, NELL'AMBITO DELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015)</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti.</u></p> <p><b>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</b></p>	<p>NESSUNO</p> <p>provenienza da aziende che integrano la disabilità'</p> <p>provenienza da aziende che integrano il lavoro dei detenuti</p> <p>provenienza da terreni confiscati alla criminalità organizzata</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p>			3
14	<p><b>PASTI ANNUI GRATUITI – PER L'INTERA DURATA CONTRATTUALE - AD ALUNNI IN SITUAZIONE DI DISAGIO ECONOMICO SOCIALE O PERSONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</b></p>	<p>NESSUNO</p> <p>Da 100 a 200</p> <p>Da 201 a 300</p> <p>Da 301 a 400</p> <p>Da 401 a 500</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 4</p>			4
15	<p><b>MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DEI PASTI DIRETTAMENTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO ASSISTENZA DOMICILIARE.</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione delle</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE :</b></p> <p><i>varietà delle modalità e strumenti impiegati, chiarezza, fattibilità di realizzazione, accessibilità e onerosità degli strumenti di pagamento</i></p>		3		

	<p><u>modalità di pagamento disponibili</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
16	<p><b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nella concessione</i></p>	5	
17	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4	

18	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		
19	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	5		
20	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p>	5		

	<p><b>consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</b></li> <li>- <b>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</b></li> <li>- <b>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</b></li> <li>- <b>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</b></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>			
21	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</u></p>	NO	Punti 0		
		SI	Punti 3		3
	Totale			31	49

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 5 – COMUNI DI PIEVE DI SOLIGO / REFRONTOLO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE DEL COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0		6
		Tra 20 e 29 km	Punti 2		
		Tra 10 e 19 km	Punti 4		
		Meno di 10 km	Punti 6		
2	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE DEL COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0		3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1		
		Tra 10 e 19 km	Punti 2		
		Meno di 10 km	Punti 3		
3	<p><b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione</b></p>	NESSUNA	Punti 0		5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1		

	<b>definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</b>	I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' AL TRATTAMENTO DEI PRODOTTI BIOLOGICI	Punti 1			
4	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
5	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CA-SEARI (escluso yogurt)</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			2
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2			
6	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			3
		Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			

7	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			3
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			
8	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u></b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Prodotti reperiti al di fuori del territorio provinciale di svolgimento del servizio	Punti 0			3
		Prodotti reperiti nel territorio provinciale di svolgimento del servizio	Punti 1			
		Prodotti reperiti nel territorio comunale di svolgimento del servizio	Punti 2			
		Prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura	Punti 3			
9	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
10	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA”</u></b>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			

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

	offerto.				
14	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI</b> (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i></p>	4		
15	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <p><b>— AZIENDE CHE INTEGRANO LA</b></p>	NO	Punti 0		2

	<p><b>DISABILITA';</b></p> <p><b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></p> <p><b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</p>	SI	Punti 2			
16	<p><b>N. 500 PASTI ANNUI GRATUITI</b> (per l'intera durata dell'appalto)</p>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
17	<p><b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO</b> (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</p> <p><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nell'appalto</i>		4		
18	<p><b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:</b> dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.</i>		5		

	<p>produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
19	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE:</u></b></p> <p>nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati.</i></p>	5		
20	<p><b><u>CONSIGLI NUTRIZIONALI PER LA GIORNATA ALIMENTARE DEL BAMBINO:</u></b></p> <p>nel progetto dovranno essere illustrati i consigli nutrizionali sulla base del menù del giorno (proposte per prima colazione, merenda di metà mattina, merenda del pomeriggio, cena) e le modalità di diffusione del progetto (pieghevoli, campagna informativa, ecc.).</p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial")</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione.</i></p>	4		

	<b>dimensione 11)</b> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
21	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b> Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva. <b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</b> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza del piano ed efficacia</i>	4		
22	<b>PREPARAZIONE MENU SPECIALI</b> Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua, Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	NO SI	Punti 0 Punti 2		2
23	<b>SCUOLA DELL'INFANZIA: SORPRESA DI COMPLEANNO</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una relazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. tovaglietta particolare, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente...)	NO SI	Punti 0 Punti 2		2
Totale				26	54

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 6 – COMUNE DI PONZANO VENETO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 4			
2	<p><b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITÀ NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1			

3	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
4	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt), CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			

6	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
7	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a</u>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			

	quanto offerto.					
9	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o "biologico", al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>NO</p> <p>Olio EVO "ITALIANO"</p> <p>Olio EVO biologico</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1,5</p> <p>Punti 1,5</p>			3
10	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OPPURE SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				3
11	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial"</b></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b> : <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i>	4			

	<u>dimensione 11)</u>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.					
12	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b>  - <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b>  - <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b>  - <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
13	<b>PASTI ANNUI GRATUITI – PER L'INTERA DURATA CONTRATTUALE</b>	<u>punti 3 al concorrente con il maggior numero di pasti annui gratuiti offerti ed in proporzione agli altri concorrenti, secondo la seguente formula:</u>  Ci= (Offerta_Iesima/Offerta_migliore)				3

		dove: <b>Ci = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1</b>			
14	<p><b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p><b>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nella concessione</i></p>	5		
15	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p><b>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		

	<p>indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
16	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	3		
17	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b> Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	5		

	limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
18	<p><b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b></p> <p><u>Allegare relazione max 4 facciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>del software di front-end a disposizione dell'utenza;</u></li> <li>- <u>delle funzionalità di migrazione dell'intera banca forniti al comune dal precedente dal sistema precedentemente in uso,</u></li> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	5		
19	<p><b>PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con presentazione del programma di interventi di</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, efficienza, tipologie e frequenze degli interventi, completezza del programma, anche in relazione alle figure</i></p>	4		

	<p><b>formazione e aggiornamento, da attuarsi sin dall’inizio e nel corso di tutto il periodo di vigenza della presente concessione, di tutto il personale della struttura produttiva che sarà utilizzata per l’esecuzione della concessione medesima, compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).</b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>professionali coinvolte, realizzabilità del piano</i></p>			
20	<p><b>PIANO DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere “Arial” dimensione 11) con presentazione di un piano di disinfezione e derattizzazione, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza della presente concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva che sarà utilizzata per l’esecuzione della concessione e i refettori scolastici serviti.</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia e completezza del piano di interventi, in relazione anche a metodologia e a materiali usati</i></p>	3		

21	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI - DI INTERESSE PER L'ENTE E SENZA MAGGIORAZIONE DI COSTO</b>  Allegare relazione max 1 facciata, formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>pertinenza, efficacia, realizzabilità e interesse delle azioni proposte per l'Amministrazione Comunale e /o l'utenza</u>	4		
Totale			37	3	40

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 7 – COMUNE DI PREGANZIOL**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE</u></b>	NESSUNA	Punti 0			5

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	<p><b><u>AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u></p>	<p>UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Punti 1</p> <p>I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Punti 1</p> <p>CERTIFICAZIONE SA 8000 Punti 1</p> <p>UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) Punti 0,5</p> <p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) Punti 0,5</p> <p>EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) Punti 1</p>			
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale) Punti 0</p> <p>Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto Punti 3</p> <p>Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto Punti 5</p>			5
4	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt),</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale) Punti 0</p> <p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto Punti 2</p>			2

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
5	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		5
		Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5		
6	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		5
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3		
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5		
7	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
8	<b><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI</u></b> <u>(dovranno essere indicati i prodotti,</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i>	5		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	<p>in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
9	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
10	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre</p>	NO	Punti 0			2
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 1			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 2			

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.				
11	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0		3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3		
12	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO”</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano”, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0		3
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 3		
13	<b>SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, DI ORIGINE BIOLOGICA, AD. ES. BANANE O CIOCCOLATO AL LATTE O FONDATE (INDICARE PRODOTTI)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
14	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON</b>	0,5 punti per ogni prodotto proveniente da agricoltura sociale			3

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	<p><b><u>PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u></p>				
15	<p><b><u>PASTI ANNUI GRATUITI (PER L'INTERA DURATA DELLA CONCESSIONE)</u></b></p>	<p><b><u>punti 3 al concorrente con il maggior numero di pasti annui gratuiti offerti ed in proporzione agli altri concorrenti, secondo la seguente formula:</u></b></p> <p style="text-align: center;"><math>C_i = \frac{\text{Offerta\_Iesima}}{\text{Offerta\_migliore}}</math></p> <p>dove:</p> <p><b><u>C<sub>i</sub> = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1</u></b></p>		3	
16	<p><b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p>	5		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	<p><b><u>CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p><b><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></b></p>	<p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nella concessione</i></p>			
17	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</u></b></p> <p><u>In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		
18	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	<p><b>CASA:</b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
19	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <i><u>completezza del piano ed efficacia</u></i></p>	4		
20	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 fasciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <i><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e</u></i></p>	5		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<i>completezza dei contenuti, multilinguismo</i>			
21	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI E ATTREZZATURE CHE APPORTINO MIGLIORIE NEI LOCALI MENSA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una breve relazione indicando i dispositivi o le attrezzature che intende installare, distinti per singola mensa e plesso scolastico</u></p>	NO	Punti 0		5
		SI	Punti 5		
	Totale		27	3	50

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia

**LOTTO N. 8 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0		3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1		
		Tra 10 e 19 km	Punti 2		
		Meno di 10 km	Punti 3		
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u>	NESSUNA	Punti 0		5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1		
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT A' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI )	Punti 1		
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1		
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5		
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5		
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1		
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI,</u></b>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		3

	<p><b><u>PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	<p>Punti 2</p>			
		<p>Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	<p>Punti 3</p>			
4	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	<p>Punti 0</p>			2
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	<p>Punti 2</p>			
5	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	<p>Punti 0</p>			3
		<p>Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	<p>Punti 3</p>			
6	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	<p>Punti 0</p>			3
		<p>Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	<p>Punti 2</p>			
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	<p>Punti 3</p>			

7	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
9	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			

10	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			
11	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO”</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano”, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 3			
12	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				3
13	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero “distributore”</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</u>	5			

	<p><u>bensi come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
14	<p><b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u></p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		

15	<p><b>PASTI ANNUI GRATUITI (PER L'INTERA DURATA DELLA CONCESSIONE) PER UTENTI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA E PER ALUNNI IN SITUAZIONE DI DISAGIO ECONOMICO /FAMILIARE</b></p>	<p>NO</p> <p>Da 1 a 100</p> <p>Da 101 a 200</p> <p>Da 201 a 300</p> <p>Da 301 a 400</p> <p>Oltre 401</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 3</p> <p>Punti 4</p> <p>Punti 5</p>			5
16	<p><b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nella concessione</i></p>	4			
17	<p><b>MERENDA PER SCUOLA DELL'INFANZIA DI SPERCENIGO – circa 30 merende al giorno, pari a 5.850 merende annue.</b></p> <p>Il concorrente dovrà <u>allegare una relazione di max 1 facciata, formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u> in cui dovranno essere illustrate le modalità di erogazione del servizio, con particolare riguardo alle operazioni di fornitura, trasporto, preparazione e somministrazione della merenda e alla varietà e qualità dei prodotti forniti (a titolo esemplificativo: frutta fresca di stagione, cracker non salati in superficie, fette biscottate non zuccherate o pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, yogurt alla frutta....).</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>coerenza alle Linee Guida regionali sulla ristorazione scolastica, efficacia nella promozione di sane abitudini alimentari tra gli alunni con un metodo di educazione alimentare sostenibile nel tempo in ambito scolastico, varietà della proposta</i></p>	5			

	<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
18	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		
19	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
20	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONE</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	4		
21	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>	5		

	<p>– <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>				
22	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una “Scheda per la Riduzione del Rumore” che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</u></p>	NO	Punti 0	2	
		SI	Punti 2		
	Totale			31	49

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 9 – COMUNE DI SAN FIOR**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 4			
2	<p><b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT' A'NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1			
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI,</u></b></p>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4

	<p><b><u>PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 2			
		<p>Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 4			
4	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			2
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 2			
5	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			3
		<p>Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 3			
6	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			3
		<p>Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 1			
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 3			

7	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			6
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 3			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 3			
9	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			

10	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 4			
11	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano” e/o</u>	NO	Punti 0			4
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 1			
		Olio EVO “BIOLOGICO”	Punti 3			
12	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
13	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</u>	5			

	<p><u>indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
14	<p><b><u>SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA'ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>* <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>* <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u></p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		

15	<b><u>PASTI ANNUI GRATUITI – PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</u></b>	NO	Punti 0			4
		n. 100 pasti / anno	Punti 1			
		n. 200 pasti / anno	Punti 2			
		n. 500 pasti / anno	Punti 4			
16	<b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b>  <b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere “Arial” dimensione 11)</u></b> <b><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto della prima facciata.</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nell'appalto</i>		4		
17	<b><u>MIGLIORIE AL SERVIZIO</u></b> <b><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere “Arial” dimensione 11) con illustrazione delle proposte migliorative al servizio</u></b>  <b><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all’esame del contenuto della prima facciata.</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>attinenza, chiarezza, efficacia e fattibilità delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, numero di iniziative proposte</i>		2		
18	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		4		

	<p><u>sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
19	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		
20	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		

	<p>di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
21	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</u></p>	NO	Punti 0		5
		SI	Punti 5		
	Totale			23	57

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 10 – COMUNE DI SAN VENDEMIANO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			6
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 6			
2	<p><b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT' A' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			
		CERTIFICATO DI CONFORMITA' PRODOTTO BIOLOGICO (REG. CE 834/07)	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			

3	<b>FORMAZIONE DEL PROPRIO PERSONALE AVVENUTA NEL 2018 PER LE VARIE FUNZIONI E PROFESSIONALITA' SU TEMI SPECIFICI:</b>  <u>All'aggiudicatario, _____ prima dell'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione degli enti formatori e/o docenti attestante la formazione effettuata</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5,5
		Allergie e intolleranze alimentari	Punti 1,5			
		Utilizzo nuove tecnologie/sicurezza informatica	Punti 2			
		Normativa in materia di privacy	Punti 2			
4	<b>PROFESSIONALITA' AGGIUNTIVE (Art.11 Capitolato)</b>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Come da capitolato	Punti 0			6
		Presenza di un medico con esperienza minima almeno biennale, desunta dal curriculum vitae	Punti 3			
		Presenza di un biologo nutrizionista con esperienza minima almeno biennale, desunta la curriculum vitae	Punti 3			
5	<b>PROGETTO _____ GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER SCELTE _____ ETICHE _____ E/O RELIGIOSE (oltre a quanto previsto in capitolato art. 5.3)</b>  <u>Vengono valutate le modalità operative adottate in ordine a preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto agli utenti che scelgono una dieta speciale</u>  <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza, chiarezza, conformità alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018.</u>	3			
6	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA</b>	Fuori del territorio provinciale	Punti 0			5

	<b><u>CORTA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	dentro il territorio provinciale	Punti 3			
		Presso il centro cottura	Punti 5			
7	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
9	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di</u>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			

	<u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>				
10	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO"</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano", al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0		3
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 3		
11	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2,5
12	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b>  <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto, criteri di selezione e di controllo</i>	5		

	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
13	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</u>	NO	Punti 0		5
		SI	Punti 5		
14	<b>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE – PER L'INTERA DURA CONTRATTUALE</b>	0 pasti	Punti 0		6
		100 pasti	Punti 0,5		
		150 pasti	Punti 1,5		
		300 pasti	Punti 3		
		500 pasti	Punti 6		

15	<p><b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nell'appalto</i></p>	4		
16	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE CARTA DEI SERVIZI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con descrizione dei contenuti proposti. Potranno essere allegate carte dei servizi elaborate per realtà analoghe a quella del Comune di San Vendemiano.</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata. I supporti documentali relativi ad eventuali carte dei servizi allegate non rientrano nel numero massimo di facciate.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza dei contenuti, coinvolgimento delle parti interessate</i></p>	2		
17	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		

	<p><u>rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
18	<p><b><u>ELABORAZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO ED ALLE FAMIGLIE SUL TEMA "INNOVARE IL PACKAGING PER PREVENIRE GLI SPRECHI"</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		
19	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial"</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		

	<p><u>dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
20	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i></p> <p><b>CRITERIO</b></p> <p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4	
21	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e</u></li> </ul>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i></p> <p><b>CRITERIO</b></p> <p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	5	

	<u>di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u>			
	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.			
	Totale		35	55

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **45 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 11 – COMUNE DI SILEA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			6
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 6			
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine</u>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT'	Punti 1			

	<u>assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.	A' NELLE FILIERE AGROALIMENTAR I)			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1		
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1		
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) O EMAS	Punti 1		
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b> All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		3
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2		
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3		
4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u></b> All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		1
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 1		
5	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</u></b> All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		1
		Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 1		
6	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		3

	<p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 1		
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 3		
7	<p><b><u>DIMENSIONAMENTO E SEPARAZIONE DELLE AREE DEDICATE ALLE VARIE FASI DEL CICLO PRODUTTIVO, RELATIVI ALLA STRUTTURA UTILIZZATA PER L'ESECUZIONE DELLA PRESENTE CONCESSIONE</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11). Eventuali supporti documentali, quali fotografie, planimetrie, ecc. non rientrano nel numero massimo di facciate</u></b></p> <p><b><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite di facciate sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza e conformità alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018, con particolare riferimento al comma a) "Cucina" del punto 2.2</i></p>	6		
8	<p><b><u>DOTAZIONE TECNOLOGICA DI MATERIALI, ATTREZZATURE PER LA COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI, RIFERITI ALLA STRUTTURA UTILIZZATA PER L'ESECUZIONE DELLA PRESENTE CONCESSIONE</u></b></p> <p>Andranno elencate tutte le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura ecc)</p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza e conformità alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018, con particolare riferimento al comma a) "Cucina" del punto 2.2 oltre che mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione</i></p>	6		

	<p><u>consigliata: carattere "Arial" dimensione 11). Eventuali supporti documentali, quali fotografie, planimetrie, ecc. non rientrano nel numero massimo di facciate</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite di facciate sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>				
9	<p><b><u>SISTEMI DI CONTROLLO E VERIFICA DEL CICLO PRODUTTIVO, RIFERITI ALLA STRUTTURA UTILIZZATA PER L'ESECUZIONE DELLA PRESENTE CONCESSIONE</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11). Eventuali supporti documentali, quali fotografie, planimetrie, ecc. non rientrano nel numero massimo di facciate</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite di facciate sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Il giudizio sarà dato tenendo conto dell'efficienza ai fini di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>rispondenza delle derrate ai requisiti del capitolato: caratteristiche qualitative, quantitative, confezionamento, scadenze, modalità di conservazione;</i></li> <li>• <i>controllo del rispetto delle norme igienico-sanitarie riferite sia alla struttura che al personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti;</i></li> <li>• <i>controllo delle temperature dei pasti confezionati, verifica del rispetto dei tempi intercorsi tra la cottura, il confezionamento e la partenza per i refettori, modalità di trasporto;</i></li> <li>• <i>controllo quantitativo e verifica del rispetto delle quantità previste nelle tabelle di distribuzione adottate per il servizio.</i></li> </ul>	6		
10	<p><b><u>PRESENTAZIONE DEL PROGRAMMA DI INTERVENTI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO, DA ATTUARSI SIN DALL'INIZIO E NEL CORSO DI TUTTO IL PERIODO DI VIGENZA DELLA PRESENTE CONCESSIONE, DI TUTTO IL PERSONALE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA CHE SARÀ UTILIZZATA PER</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del programma, efficienza, tipologie e frequenze degli interventi</i></p>	3		

	<p><b><u>L'ESECUZIONE DELLA CONCESSIONE MEDESIMA,</u></b>  compreso il personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione, e suddiviso per tipologie di personale, etc.).</p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) .</u></b></p> <p><b><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite di facciate sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></b></p>				
11	<p><b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
12	<p><b><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial"</u></b></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i></p>	2		

	<p><u>dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
13	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <p><b>-AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></p> <p><b>-AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></p> <p><b>-TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
14	<p><b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</b></p> <p><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nella concessione</i></p>		3	

	<p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>				
15	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:</u></b> In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del <u>diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	5		
16	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	5		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
17	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	6	
18	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <p><u>-delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></p> <p><u>-delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></p> <p><u>-strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></p> <p><u>-dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	7	

	<p><u>Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>				
19	<p><b><u>PRESENTAZIONE DI UN SISTEMA DI RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></b> (vedi art. 5.11 del <u>Capitolato Speciale</u>)</p> <p><u>Il sistema dovrà indicare le metodologie di analisi, i soggetti da coinvolgere, la frequenza con cui verrà messo in atto per tutta la durata del contratto.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza della proposta, modalità operative e frequenza delle rilevazioni</i></p>	5		
20	<p><b><u>MERENDA PER SCUOLE DELL'INFANZIA DI LANZAGO E CENDON</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione delle modalità di erogazione del servizio, con particolare riguardo alle operazioni di fornitura, trasporto, preparazione e somministrazione della merenda e alla varietà e qualità dei prodotti forniti (a titolo esemplificativo: frutta fresca di stagione, cracker non salati in superficie, fette biscottate non zuccherate o pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, yogurt alla frutta....).</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>coerenza alle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica" approvate con D.G.R. Veneto n. 1663 del 12.11.2018, efficacia nella promozione di sane abitudini alimentari tra gli alunni con un metodo di educazione alimentare sostenibile nel tempo in ambito scolastico, varietà della proposta</i></p>	3		

	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
	Totale	57		23

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 12 – COMUNE DI TREVIGNANO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b> All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT A' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 1			

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	<u>dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u>	CERTIFICAZIONE SA 8000 Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) Punti 1			
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale) Punti 0			4
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto Punti 2			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto Punti 4			
4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt),</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale) Punti 0			2
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto Punti 2			
5	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale) Punti 0			2
		Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto Punti 2			

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
6	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		4
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2		
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4		
7	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		6
		carne bovina e suina “Origine Italia”	Punti 3		
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 3		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
9	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
10	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
11	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO"</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano", al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 3			

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
12	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
13	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
14	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</p>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
15	<p><b>PASTI ANNUI GRATUITI – PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO</b></p>	<p><b>punti 5 al concorrente con il maggior numero di pasti annui gratuiti offerti ed in proporzione agli altri concorrenti, secondo la seguente formula:</b></p> $Ci = \frac{\text{Offerta\_lesima}}{\text{Offerta\_migliore}}$ <p>dove:</p> <p><b>Ci = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile</b></p>			5	

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
		<u>tra 0 e 1</u>			
16	<p><b><u>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nell'appalto</i></p>	5		
17	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
18	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		
19	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
20	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i></p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	7		
	Totale		29	5	46

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 13 – COMUNE DI VALDOBBIADENE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0		5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1		
		Tra 10 e 19 km	Punti 3		
		Meno di 10 km	Punti 5		
2	<b>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u>	NESSUNA	Punti 0		2
		UNI EN ISO 9001(SVILUPPO, PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI)	Punti 0,5		
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 0,5		
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)	Punti 0,5		
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 0,5		
3	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME:</b>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1)	Punti 0		5

	<b>FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b>	del Capitolato Speciale)				
		Almeno 80% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
4	<b>ORIGINE BIOLOGICA DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</b>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			2
	All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Almeno 50% di utilizzo in peso	Punti 2			
5	<b>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</b>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			2
	All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Almeno 40% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 1			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2			
6	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</b>	NO	Punti 0			3
	All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b> , verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	SI	Punti 3			

7	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			
9	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			

10	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO"</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano", al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			2
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 2			
11	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OPPURE SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2	
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5			

13	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
<p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</p>						
14	<b>PASTI ANNUI GRATUITI – PER L'INTERA DURATA CONTRATTUALE</b>	NO	Punti 0			3
		150 pasti offerti	Punti 1			
		300 pasti offerti	Punti 2			
		400 pasti offerti	Punti 3			
15	<b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità</i>	5			

	<p><u>di realizzazione nella concessione</u></p> <p><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</b></p> <p><b>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</b></p>				
16	<p><b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:</b> In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</p> <p><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</b></p> <p><b>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		
17	<p><b>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		

	<p>tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
18	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		
19	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in</u></li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	7		

	<p><u>dotazione dell'Ente;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>				
20	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE</u></b> <b>ENO</b></p> <p><b><u>INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPTO NEI LOCALI MENSA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore"</u></p>		Punti 0		2
	<p><b>SI</b></p> <p><u>che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</u></p>		Punti 2		
Totale				29	41

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 14 – COMUNE DI VILLORBA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 4			
2	<p><b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT A' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI )	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1			
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI,</u></b></p>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato	Punti 0			5

	<p><b><u>PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Speciale)			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5		
4	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		5
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5		
5	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0		5
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5		
6	<p><b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		

7	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina e suina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
8	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			
9	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			

10	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO”</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano”, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 3			
11	<p><b>SOMMINISTRAZIONE ALMENO DUE VOLTE AL MESE, DI BANANE E UNA VOLTA AL MESE CIOCCOLATA DAL CIRCUITO EQUO SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero “distributore” bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere “Arial” dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i></p>	5			

	<p>indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
13	<p><b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
14	<p><b>N. 500 PASTI ANNUI GRATUITI – PER L'INTERA DURATA CONTRATTUALE</b></p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
15	<p><b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione</i></p>	5		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<i>nella concessione</i>			
16	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		
17	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		

	<p>informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
18	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4	
19	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></li> </ul>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	8	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></li> <li>- <u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></li> <li>- <u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>				
20	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NEI LOCALI MENSA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.</u></p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
Totale				30	50

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 15 – COMUNE DI ZENSON DI PIAVE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0		5
Tra 20 e 29 km		Punti 2			
Tra 10 e 19 km		Punti 3			
Meno di 10 km		Punti 5			
2	<p><b><u>POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA.</u></p>	NESSUNA	Punti 0		5
UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)		Punti 1			
I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILIT A' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI )		Punti 1			
CERTIFICAZIONE SA 8000		Punti 1			
UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)		Punti 0,5			
UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)		Punti 0,5			

		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1			
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			5
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (escluso yogurt)</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			3
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			
5	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: UOVA, YOGURT E SUCCHI DI FRUTTA</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			5
		Almeno 100% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
6	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di</u>	Come da CAM (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			

	<u>verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
7	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u></b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
8	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			6
		carne bovina e suina "Origine Italia"	Punti 3			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 3			
9	<b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di</u>	NO	Punti 0			5
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 3			

	<u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 5			
10	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, O SOMMINISTRAZIONE DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
11	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO"</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano", al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			6
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 6			
12	<b>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OPPURE SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale per un massimo di 4 prodotti				2

13	<p><b><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PASTA E CEREALI (dovranno essere indicati i prodotti, in particolare DOP/IGP, l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo</i></p>		4		
14	<p><b><u>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, OVVERO SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITA' ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><b><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione</u></b></p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

	<p><u>definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tale requisiti, specificando, per ciascuno di essi, la tipologia e la provenienza (es.: fagioli da agricoltura sociale, farina di grano da terreni confiscati alla criminalità organizzata ecc.), e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti/somministrazione.</p>				
15	<p><b>ADOZIONE DI MISURE A TUTELA DELL'AMBIENTE, CON PARTICOLARE RIGUARDO AL SERVIZIO OGGETTO DELLA CONCESSIONE (non saranno valutati gli adempimenti minimi già previsti dal capitolato)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficienza ed efficacia delle misure adottate, concretezza e fattibilità di realizzazione nella concessione</i></p>	4		
16	<p><b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		

	<p><u>formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
17	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA A SCUOLA E A CASA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione</i></p>	4		
18	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		

	<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
19	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con illustrazione:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi;</u></b></li> <li>- <b><u>delle modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente;</u></b></li> <li>- <b><u>strumenti di pagamento ulteriori, senza oneri a carico dell'utenza;</u></b></li> <li>- <b><u>dell'organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e di altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></b></li> </ul> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b><i>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</i></b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	4	
	Totale		24	56

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

## 18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna “D” della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base della seguente formula:

$$C_i = mc$$

dove  $mc$  è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice a ciascun concorrente ( $C_i$ =coefficiente attribuito al concorrente  $i$ esimo).

Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

Eccellente	1
Ottimo	0,9
Molto buono	0,8
Buono	0,7
Discreto	0,6
Sufficiente	0,5
Quasi sufficiente	0,4
Insufficiente	0,3
Molto Insufficiente	0,2
Gravemente Insufficiente	0,1
Non valutabile	0

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

Quanto agli **elementi cui è assegnato un punteggio tabellare** identificato dalla colonna “T” della tabella, il relativo punteggio provvisorio è assegnato, automaticamente, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto e in base al peso indicato per ognuno nella colonna LISTA SCELTE .

### 18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA

Quanto all’offerta economica, è attribuito all’elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato per ciascun lotto tramite la **formula “non lineare con  $\alpha < 1$ ”** come indicato nelle sottostanti tabelle :

**LOTTO N. 1 – COMUNE DI CASIER**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 537.764,80.=</u>, di cui Euro 1.000,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <p style="padding-left: 40px;">- € 4,40 x 121.992 pasti Scuole Primarie</p>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 2 – COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 2.344.202,55.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <p style="padding-left: 40px;">- € 3,95 x 593.469 pasti Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuole Secondarie di I Grado</p>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 3 – COMUNE DI FONTE**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 73.260,00.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,07 x 18.000 pasti Scuole Primarie</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N.4 – COMUNE DI MONASTIER**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 487.583,00.=</u>, di cui Euro 473,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,30 x 81.000 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado</li> <li>- € 4,30 x 28.200 pasti Scuola dell'Infanzia</li> <li>- € 4,50 x 3.900 pasti per utenti domiciliari</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 5 – COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 515.975,00.=</u>, di cui Euro 2.750,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,00 x 100.950 pasti Scuole Primarie</li> <li>- € 4,50 x 24.150 pasti Scuola dell'Infanzia</li> <li>- € 0,50 x 1.500 merende</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 6 – COMUNE DI PONZANO VENETO**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 962.550,00.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,50 x 213.900 pasti Scuole Primarie</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 7 – COMUNE DI PREGANZIOL**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 1.465.830,00.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,45 x 329.400 pasti Asili Nido, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria di I Grado</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 8 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 462.680,00.=</u>, di cui Euro 590,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,22 x 109.500 pasti Scuola dell'Infanzia e Scuole Primarie</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 9 – COMUNE DI SAN FIOR**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 366.446,91.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 3,37 x 21.531 pasti Scuola Infanzia</li> <li>- € 3,78 x 71.793 pasti Scuola Primaria</li> <li>- € 3,78 x 5.955 pasti personale scolastico Scuola Infanzia e Primaria</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 10 – COMUNE DI SAN VENDEMIANO**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 564.449,60.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,40 x 128.284 pasti Scuole Primarie</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	10

**LOTTO N. 11 – COMUNE DI SILEA**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 977.390,00.=</u>, di cui Euro 590,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,40 x 222.000 pasti Scuola dell'Infanzia e Scuole Primarie</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 12 – COMUNE DI TREVIGNANO**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 480.000,00.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,00 x 120.000 pasti Scuole Primarie e Scuola Secondaria di I Grado</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 13 – COMUNE DI VALDOBBIADENE**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 580.800,00.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <p>- € 4,40 x 132.000 pasti Scuole Primarie</p>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	30

**LOTTO N. 14 – COMUNE DI VILLORBA**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 959.760,00.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <p>- € 4,30 x 223.200 pasti Scuola dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria di I Grado</p>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

**LOTTO N. 15 – COMUNE DI ZENSON DI PIAVE**

DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 90.720,00.=</u>, di cui Euro 0,00.= per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p>così determinato:</p> <p style="padding-left: 40px;">- € 4,50 x 20.160 pasti Scuola Primaria</p>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,3</p>	20

#### 18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi (inclusa l'offerta economica), procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio mediante applicazione della formula che segue:

$$P_i = C_i X P_{max}$$

$P_i$  = singolo punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo per ogni singolo criterio

$P_{max}$  = massimo punteggio conseguibile per ciascun criterio.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa e tabellare, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Il punteggio di ciascuna offerta è dato dalla somma dei singoli punteggi ottenuti per ciascun criterio, inclusi i punteggi tabellari.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato.

**Il punteggio riparametrato relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.**

## **19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA TELEMATICA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Allo scadere del termine fissato per la presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili o sostituibili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto, riservato e sicuro.

Sintel, al momento della ricezione dell'offerta, ottempera alla prescrizione di cui al comma 5 dell'art. 58 del D.Lgs 50/2016 inviando al concorrente una PEC di notifica del corretto recepimento dell'offerta presentata.

La Piattaforma Sintel garantisce la massima segretezza e riservatezza dell'offerta e dei documenti che la compongono e, altresì, la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima.

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno \_\_. \_\_2019, alle ore **09.30** presso la Sede della Provincia di Treviso – Stazione Unica Appaltante di Via Cal di Breda 116 – Treviso e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti attraverso il sito [www.provincia.treviso.it](http://www.provincia.treviso.it) al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla presente procedura di gara e nella piattaforma SINTEL almeno 1 giorno prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti con lo stesso mezzo e modalità sopra specificato e lo stesso anticipo.

Il Seggio di gara istituito ad hoc procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito dei plichi telematici inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il Seggio di gara a mezzo del Presidente/RUP procederà a:

- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

La stazione appaltante, al fine di tutelare il principio di segretezza delle offerte, adotta le seguenti modalità di conservazione dei plichi e di trasferimento degli stessi dal RUP alla commissione giudicatrice: conservazione delle offerte tecniche ed economiche da parte del Segretario verbalizzante, come indicato nel verbale di gara.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016 .

## 20. COMMISSIONE GIUDICATRICE

**Ai sensi dell'art. 142, comma 5-nonies del D.Lgs. n. 50/2016, per il servizio in oggetto – inserito nell'Allegato IX del medesimo Decreto, trovano applicazione, compatibilmente con quanto previsto dall'art. 144, le disposizioni di cui ai commi dal 5-ter a 5-octies del medesimo articolo, pertanto le Stazioni Appaltanti sono tenute ad osservare esclusivamente gli articoli in essi specificatamente elencati nonché le eventuali ulteriori disposizioni espressamente richiamate negli atti di gara, pertanto non si applicano gli artt. 77 e 78 del D. Lgs. 50/2016, ad eccezione dei commi espressamente richiamati.**

La commissione giudicatrice è nominata, nel rispetto della Delibera di Giunta Provinciale 84/37094 del 02.05.2016 così come modificata con Decreto del Presidente della Provincia n. 242 del 20.11.2018, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti.

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione “amministrazione trasparente” la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

## 21. APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il *Seggio di gara*. procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta telematica concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto 18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI del presente Disciplinare .

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al *Rup/Presidente del Seggio di gara* che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice, con le modalità di cui al paragrafo 2.3 “Comunicazioni” mediante la funzionalità “Comunicazioni procedura” disponibile nell'interfaccia “Dettaglio” della procedura di gara. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi *già riparametrati* attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta telematica contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE del presente disciplinare. La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al *Rup/Presidente del Seggio di gara* che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica .

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO del presente disciplinare.

#### **Per i soli lotti n. 2, 3, 5, 9, 10 e 12:**

Qualora, in base a elementi specifici, l'offerta non appaia congrua, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto punto 22. VERIFICA DI CONGRUITA' DELLE OFFERTE del presente disciplinare.

#### **Per i soli lotti n. 1, 4, 6, 7, 8, 11, 13, 14 e 15:**

Congiuntamente all'apertura dell'offerta economica, viene accertata la presenza dell'allegato "E" - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO e proposta l'aggiudicazione del concorrente che ha ottenuto il punteggio globale più elevato e il cui PIANO ECONOMICO FINANZIARIO dimostri la fattibilità e la congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione. In caso contrario, ovvero qualora il PIANO ECONOMICO FINANZIARIO non dimostri la fattibilità e la congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione, la commissione chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione al Responsabile del Procedimento, il quale procederà a richiedere le necessarie spiegazioni, con le medesime modalità di cui al successivo punto 22.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al *Rup/Presidente del Seggio di gara* - che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

## **22. VERIFICA DI CONGRUITA' DELLE OFFERTE**

La Stazione Appaltante può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia non congrua.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute non congrue.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP esamina le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere la non congruità, chiede per iscritto la presentazione di ulteriori chiarimenti, assegnando un termine di n. giorni 5 dal ricevimento della richiesta. Inoltre, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

## **23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO/CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO**

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta per ciascun lotto, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP di ciascun lotto tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto/concessione di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

**Procede, inoltre, nei confronti dell'operatore economico offerente risultato primo nella graduatoria di aggiudicazione, alla richiesta della documentazione indicata nel Disciplinare di Gara, relativamente a ciascun lotto di partecipazione, al fine di verificare la rispondenza a quanto offerto in gara. Verrà assegnato un termine di 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della richiesta per l'invio di quanto chiesto.**

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto/concessione.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche e di non conformità a quanto offerto in gara, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto/concessione non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto/concessione verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante:

Numero lotto	Modalità di stipula
<b>Lotto n. 1</b> COMUNE DI CASIER	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 2</b> COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 3</b> COMUNE DI FONTE	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 4</b> COMUNE DI MONASTIER	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 5</b> COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO - REFRONTOLO	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 6</b> COMUNE DI PONZANO VENETO	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 7</b> COMUNE DI PREGANZIOL	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 8</b> COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 9</b> COMUNE DI SAN FIOR	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 10</b> COMUNE DI SAN VENDEMIANO	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso

<b>Lotto n. 11</b> COMUNE DI SILEA	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 12</b> COMUNE DI TREVIGNANO	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 13</b> COMUNE DI VALDOBBIADENE	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 14</b> COMUNE DI VILLORBA	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 15</b> COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	forma pubblico amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

**Ai sensi dell'art. 142, comma 5-nonies del D.Lgs. n. 50/2016, per il servizio in oggetto – inserito nell'Allegato IX del medesimo Decreto, trovano applicazione, compatibilmente con quanto previsto dall'art. 144, le disposizioni di cui ai commi dal 5-ter a 5-octies del medesimo articolo, pertanto le Stazioni Appaltanti sono tenute ad osservare esclusivamente gli articoli in essi specificatamente elencati nonché le eventuali ulteriori disposizioni espressamente richiamate negli atti di gara, pertanto non sussistono spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento.**

**Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.**

Per tutti i lotti, ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione e deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto/concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105,

comma 3, lett. c bis) del Codice.

#### **24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto/concessione di ogni singolo lotto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

#### **25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Si rimanda all'articolo dedicato del CS dei diversi lotti.

#### **26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Reg. UE 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.