PROVINCIA DI TREVISO

STAZIONE UNICA APPALTANTE
AREA BENI E SERVIZI

DISCIPLINARE DI GARA

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE COMUNI ADERENTI ALLA SUA ANNO 2022

INDICE

		PAGINA
ART.	**PREMESSE**	4
1	PIATTAFORMA TELEMATICA	7
1.2	LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE	7
1.3	DOTAZIONI TECNICHE	8
1.4	IDENTIFICAZIONE	9
2	DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	9
2.1	DOCUMENTI DI GARA	9
2.2	CHIARIMENTI	10
2.3	COMUNICAZIONI	10
3	OGGETTO DELL'APPALTO / CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	11
3.1	DURATA	22
3.2	OPZIONI E RINNOVI	24
4	SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	27
5	REQUISITI GENERALI	28
6	REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	29
6.1	REQUISITI DI IDONEITÀ	29
6.2	REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	29
6.3	REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	29
6.4	INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE	31
6.5	INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI .23	32
7	AVVALIMENTO	32
8	SUBAPPALTO	33
9	GARANZIA PROVVISORIA	33
10	*[FACOLTATIVO]* SOPRALLUOGO	41
11	PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	43
12	MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	46
12.1	REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	47
13	SOCCORSO ISTRUTTORIO	53
14	DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	54

14.1	DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	54
14.2	DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO	59
14.3	DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267	59
14.4	DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	59
14.5	CAMPIONI [IN CASO DI RICHIESTA DI PRESENTAZIONE DI CAMPIONI]	60
14.6	DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	60
15	OFFERTA TECNICA	61
16	OFFERTA ECONOMICA	62
17	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	65
17.1	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	69
17.2	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	260
17.3	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA	261
17.4	METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI	274
18	COMMISSIONE GIUDICATRICE	274
19	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	275
20	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	275
21	VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	277
22	VERIFICA DI CONGRUITA' DELLE OFFERTE	277
23	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO / CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO	278
24	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	281
25	[FACOLTATIVO CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE]	281
26	CODICE DI COMPORTAMENTO	282
27	ACCESSO AGLI ATTI	282
28	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	282
29	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	282

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER UTENTI DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE COMUNI ADERENTI ALLA SUA - ANNO 2022

PREMESSE

Con le seguenti determine a contrarre, le Amministrazioni indicate hanno deliberato di affidare il servizio di ristorazione scolastica e, limitatamente ai lotti nn. 5, 7, 8, 11, 12 e 26 anche del servizio di fornitura pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare:

- Determinazione n. 86 del 04.03.2022 del Comune di Borso del Grappa (TV);
- Determinazione n. 120 del 03.03.2022 del Comune di Caerano di San Marco (TV);
- Determinazione n. 57 del 07.03.2022 del Comune di Castello di Godego (TV);
- Determinazione n. 61 del 04.03.2022 del Comune di Cimadolmo (TV);
- Determinazione n. 141 del 07.03.2022 del Comune di Codognè (TV);
- Determinazione n. 68 del 03.03.2022 del Comune di Fonte (TV);
- Determinazione n. 10 del 03.03.2022 del Comune di Godega di Sant'Urbano (TV);
- Determinazione n. 103 del 07.03.2022 del Comune di Mareno di Piave (TV);
- Determinazione n. 128 del 03.03.2022 del Comune di Mogliano Veneto(TV);
- Determinazione n. 67 del 03.03.2022 del Comune di Monastier di Treviso (TV);
- Determinazione n. 15 del 02.03.2022 del Comune di Monfumo (TV);
- Determinazione n. 147 del 04.03.2022 del Comune di Montebelluna (TV);
- Determinazione n. 71 del 04.03.2022 del Comune di Moriago della Battaglia (TV);
- Determinazione n. 90 del 03.03.2022 del Comune di Motta di Livenza (TV);
- Determinazione n. 128 del 04.03.2022 del Comune di Preganziol (TV);
- Determinazione n. 105 del 07.03.2022 dei Comuni di Quinto di Treviso e Morgano (TV);
- Determinazione n. 43 del 05.03.2022 del Comune di Resana (TV);
- Determinazione n. 114 del 04.03.2022 del Comune di San Biagio di Callalta (TV);
- Determinazione n. 41 del 07.03.2022 del Comune di San Polo di Piave (TV);
- Determinazione n. 34 del 05.03.2022 del Comune di Santa Lucia di Piave (TV);
- Determinazione n. 71 del 07.03.2022 del Comune di Segusino (TV);
- Determinazione n. 102 del 07.03.2022 del Comune di Sernaglia della Battaglia (TV);
- Determinazione n. 124 del 03.03.2022 del Comune di Trevignano (TV);
- Determinazione n. 79 del 04.03.2022 del Comune di Vidor (TV);
- Determinazione n. 168 del 04.03.2022 del Comune di Villorba (TV);
- Determinazione n. 84 del 03.03.2022 del Comune di Volpago del Montello (TV).

Ai sensi dell'articolo 58 del Codice, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema telematico di proprietà dell'Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti S.p.A. (di seguito ARIA) della Regione Lombardia, denominato "Sintel" (di seguito Piattaforma) accessibile all'indirizzo https://www.sintel.regione.lombardia.it/eprocdata/sintelSearch.xhtml e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021 (nei termini previsti all'art. 29 dello stesso) . Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice e dell'art. 2 del Decreto Legge n. 76/2020 così come convertito dalla Legge 120/2020 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 133, comma 8, del D.Lgs. n. 50/16 - c.d. "inversione procedimentale" - le offerte tecniche ed economiche saranno esaminate prima della verifica della documentazione amministrativa relativa al possesso dei requisiti di carattere generale, di idoneità e di capacità degli offerenti.

Ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. c) del Decreto Legge 16 luglio 2020 n. 76, convertito in Legge 11 settembre 2020, n. 120, si applica la riduzione dei termini procedimentali per ragioni di urgenza di cui all'art. 60, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016.

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

Lotto 1: COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA

Lotto 2: COMUNE DI **CAERANO DI SAN MARCO**

Lotto 3: COMUNE DI **CASTELLO DI GODEGO**

Lotto 4: COMUNE DI **CIMADOLMO**

Lotto 5: COMUNE DI **CODOGNE'**

Lotto 6: COMUNE DI **FONTE**

Lotto 7: COMUNE DI **GODEGA DI SANT'URBANO**

Lotto 8: COMUNE DI **MARENO DI PIAVE**

Lotto 9: COMUNI DI **MOGLIANO VENETO**

Lotto 10: COMUNE DI **MONASTIER DI TREVISO**

Lotto 11: COMUNE DI **MONFUMO**

Lotto 12: COMUNE DI **MONTEBELLUNA**

Lotto 13: COMUNE DI **MORIAGO DELLA BATTAGLIA**

Lotto 14: COMUNE DI **MOTTA DI LIVENZA**

Lotto 15: COMUNE DI **PREGANZIOL**

Lotto 16: COMUNE DI **QUINTO DI TREVISO E MORGANO**

Lotto 17: COMUNE DI **RESANA**

Lotto 18: COMUNE DI **SAN BIAGIO DI CALLALTA**

Lotto 19: COMUNE DI **SAN POLO DI PIAVE**

Lotto 20: COMUNE DI **SANTA LUCIA DI PIAVE**

Lotto 21: COMUNE DI **SEGUSINO**

Lotto 22: COMUNE DI **SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA**

Lotto 23: COMUNE DI **TREVIGNANO**

Lotto 24: COMUNE DI **VIDOR**

Lotto 25: COMUNE DI **VILLORBA**

Lotto 26: COMUNE DI **VOLPAGO DEL MONTELLO**

I Responsabili del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, sono:

Lotto 1: Segretario Comunale: Dott. Maurizio Sacchet;

Lotto 2: Responsabile Settore Amministrativo e Servizi alla Persona: Dott. Silvia Borsato;

Lotto 3: Responsabile Area Tecnica: Ing. Sergio Daminato;

Lotto 4: Responsabile Area 2, Servizi Cultura, Istruzione, Demografici, Sociali, Protocollo e Segreteria: Dott. Manuela Cattarin;

Lotto 5: Responsabile Area Amministrativa Economico-Finanziaria: Dott. Mario Vendramini;

Lotto 6: Responsabile Area Servizi al Cittadino e alla Persona – Servizi Amministrativi: Dott. Stefania Ziliotto;

Lotto 7: Responsabile Area Cultura / Servizi alla Persona: Dott. Ivana Miatto;

Lotto 8: Responsabile 1° Servizio Segreteria, Tributi e Attività Culturali: Rag. Lionella Montagner;

Lotto 9: Dirigente Settore III Sviluppo Servizi alla Persona: Dott. Roberto Comis;

Lotto 10: Responsabile di Area e Segretario Comunale: Dott. Barbara Paoletti;

Lotto 11: Responsabile Servizi Demografici, Statistici, Attività Produttive e Commercio: Rag. Sabino Toscan;

Lotto 12: Dirigente 2°Settore: Dott. Fiorella Lissandron;

Lotto 13: Responsabile Responsabile Area Amministrativa – Servizio n. 1: Giuseppe Tonello;

Lotto 14: Responsabile Settore Economico Finanziario Servizi Sociali e Scolastici CED : Dott. Alessandra Marchesin;

Lotto 15: Responsabile del Settore Politiche Sociali e Istruzione: Maurizio Grespan;

Lotto 16: Dipendente del Settore IV: Dott. Lucio Biondo;

Lotto 17: Responsabile del Settore Servizi alla persona Rag. Sonia Scquizzato;

Lotto 18: Responsabile 1^ Area – Servizi alla Persona e Affari generali: Dott. Maria Gloria Loschi;

Lotto 19: Responsabile Area 1^ Amministrativa: Rag. Lionella Montagner;

Lotto 20: Responsabile 1° Servizio Segreteria e Servizi Socio-Culturali: Ilva Zanardo;

Lotto 21: Responsabile del Servizio: Caterina Zanette;

Lotto 22: Responsabile Area n. 1 Amministrativa: Dott. Cristina Marangon;

Lotto 23: Responsabile Settore Servizi al Cittadino: Dott. Petra Tomaello;

Lotto 24: Responsabile P.O. - Settore I Amministrativo/Finanziaria: Dott. Anna Maria De Poi;

Lotto 25: Responsabile Settore VI – Servizi Sociali, Scolastici e Culturali: Paola Trevisan;

Lotto 26: Responsabile Servizio Area Cultura e Sport: Dott. Angela Trevisin.

Il Responsabile del procedimento del modulo aggregativo di gara a lotti, ai sensi della L. 241/1990, è il Coordinatore della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Treviso Avv. Carlo Rapicavoli.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021 (nei termini previsti all'art. 29 dello stesso) , e delle Linee guida dell'AGID.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nei manuali di cui al link sotto riportato.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale alla seguente pagina https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/aree-tematiche/assistenza-ai-comuni/stazione-unica-appaltante/bandi-sua dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel manuale reperibile al link: https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supporto/guide-e-manuali e nelle FAQ reperibili al link: https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/DettaglioRedazionale/bandi-e-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supporto/domande-frequenti-per-le-imprese, che costituisce parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1. 2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nei "manuali di utilizzo" reperibili al link sopra riportato, che disciplinano il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;

b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;

c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;

d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:

- un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);

- un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
- un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
  i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
  ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910014;
  iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Gli utenti italiani possono accedere al sistema di autenticazione/registrazione anche utilizzando la Carta d'Identità Elettronica (CIE).

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate al NUMERO VERDE: 800 116 738 (dall'estero +39 02 39 331 780 assistenza in lingua italiana)

Gli operatori sono a disposizione tutti i giorni dalle 9.00 alle 17.30 esclusi sabato, domenica e festivi .

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 costituente schema di contratto; b) Planimetrie; c) DUVRI; d) elenco arredi ed attrezzature;
- Bando di gara;
- Disciplinare di gara;
- Schema di domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative del DGUE (Allegato A);
- Documento di Gara Unico Europeo;

- per i soli lotti **9, 12, 14, 15, 17, 18, 22, 23, 24, 25 e 26,** Prospetto finanziario;
- istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e regole tecniche per l'utilizzo della stessa reperibili al link https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supporto/guide-e-manuali;
- "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" aggiornato e sottoscritto dai Prefetti del Veneto, dal Presidente della Regione del Veneto, da ANCI e da UPI in data 19.09.2019 reperibile al link https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/informazioni-e-modulistica/modulistica/bandi-di-gara-e-appalti ;
- per i lotti nn. 9, 13, 17, 24, 26, "Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici",approvato dal Comune di Mogliano Veneto con deliberazione di G.C. n. 305 del 06.12.2016, dal Comune di Moriago della Battaglia con deliberazione di G.C. n. 12 del 30.01.2017, dal Comune di Resana con deliberazione di G.C. n. 98 del 20.10.2016, dal Comune di Vidor con deliberazione di G.C. n. 85 del 03.11.2016, dal Comune di Volpago del Montello con deliberazione di G.C. n. 93 del 26.10.2016.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: *https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/aree-tematiche/assistenza-ai-comuni/stazione-unica-appaltante/bandi-sua.*

2.2 CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno **9 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, e pertanto entro il **11.04.2022,** in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti *"Comunicazioni procedura", presente sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura*, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 4 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma *"Documentazione di gara", presente sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura*, e sul sito istituzionale al seguente link: https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/aree-tematiche/assistenza-ai-comuni/stazione-unica-appaltante/bandi-sua. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella *sezione della Piattaforma riservata alle comunicazioni: "Comunicazioni procedura", presente*

sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura. È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

La Piattaforma invia automaticamente agli operatori economici una segnalazione di avviso.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto / concessione; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale. Le comunicazioni relative all'attivazione del soccorso istruttorio; al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; alla richiesta di offerta migliorativa e al sorteggio di cui all'articolo 21; avvengono presso la Piattaforma.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

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

L'appalto / concessione è suddiviso nei seguenti lotti:

NUMERO LOTTO	OGGETTO DEL LOTTO	CIG	CUI
1	**COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA**	9118196D5D	S83002130264202200001
2	**COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO**	91182623D7	S83003810260202100001
3	**COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO**	91183604B6	S81000410266202100002
4	**COMUNE DI CIMADOLMO**	91183669A8	S80012110260202200003
5	**COMUNE DI CODOGNE'**	9118378391	Ristorazione scolastica: S82002570263202200001 Fornitura pasti Ass. Dom.: S82002570263202200001
6	**COMUNE DI FONTE**	91183994E5	S83002570261202200001
7	**COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO**	9118404904	S82001250263202100003
8	**COMUNE DI MARENO DI PIAVE**	91184173C0	Ristorazione scolastica:

			S82006050262202200002 Pasti a domicilio: S82006050262202200002
9	**COMUNE DI MOGLIANO VENETO**	9118427BFE	S00565860269202200004
10	**COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO**	9118476470	S80008690267202200002
11	**COMUNE DI MONFUMO**	9118556674	Non soggetto
12	**COMUNE DI MONTEBELLUNA**	9118564D0C	S00471230268202000004
13	**COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA**	9118570203	S00486670268202100001
14	**COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA**	91185766F5	S80011450261202200001
15	**COMUNE DI PREGANZIOL**	9118581B14	S80010170266202200 10
16	**COMUNI DI QUINTO DI TREVISO / MORGANO**	9118586F33	Quinto di Treviso: S80008290266202200002 Morgano: S80006320263202200001
17	**COMUNE DI RESANA**	91185880DE	S81000610261202100003
18	**COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA**	9118597849	S80009250269202100003
19	**COMUNI DI SAN POLO DI PIAVE**	9118600AC2	S80012050268202200001
20	**COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE**	9118602C68	S82002770269202100003
21	**COMUNE DI SEGUSINO**	9118606FB4	S83003610264202200001
22	**COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA**	91186113D8	S00546910266202200001
23	**COMUNE DI TREVIGNANO**	9118614651	S83001370267202200001
24	**COMUNE DI VIDOR**	91186167F7	S83003650260202200005
25	**COMUNE DI VILLORBA**	9118623DBC	S80007580266202100003
26	**COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO**	911862710D	S00529220261202200002

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

LOTTO 1 – COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 411.600,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 411.600,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 600,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 412.200,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 149.154,00.=
LOTTO 2 – COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 773.500,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 773.500,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO PER SERVIZIO DI TRASPORTO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 773.500,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 506.023,70.=
LOTTO 3 – COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 202.860,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 202.860,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 1.200,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 204.060,00.=**

Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 92.206,00.=
LOTTO 4 – COMUNE DI CIMADOLMO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 287.100,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			€ 287.100,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			€ 287.100,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 114.840,00.=
LOTTO 5 – COMUNE DI CODOGNE'			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 263.250,00
Servizio di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 81.528,00
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			€ 344.778,00
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 450,00
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			€ 345.228,00
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti			€ 142.155,00 € 61.490,00
LOTTO 6 – COMUNE DI FONTE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	**55524000-9**	P	€ 147.466,80.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 147.466,80.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			0,00.=

A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 147.466,80.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 73.733,40.=
LOTTO 7 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 146.880,00.=
Servizio di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 57.600,00
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 204.480,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 280,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 204.760,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti			€ 73.746,00.= € 45.540,00.=
LOTTO 8 – COMUNE DI MARENO DI PIAVE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 401.301,00.=
Servizio di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 100.393,50
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 501.694,50.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 501.694,50.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti			€ 151.200,00.= € 49.764,00.=
LOTTO 9 – COMUNE DI MOGLIANO VENETO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO

Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 6.424.000,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 6.424.000,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 1.200,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 6.425.200,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 2.632.309,20.=
LOTTO 10 – COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 438.750,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 438.750,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 480,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 439.230,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 263.000,00.=
LOTTO 11 – COMUNE DI MONFUMO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 505.920,00.=
Servizio di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 18.400,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 505.920,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 505.920,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti			€ 131.800,00.= € 5.000,00.=
LOTTO 12 – COMUNE DI MONTEBELLUNA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S	IMPORTO

		(Secondaria)	
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 2.852.294,40.=
Servizio di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 197.600,00
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 3.049.894,40.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 1.200,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 3.051.094,40.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti			€ 1.284.072,48.= € 74.302,19.=
LOTTO 13 – COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 78.750,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 78.750,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 78.750,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 34.790,00.=
LOTTO 14 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 450.376,80.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 450.376,80.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 900,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 451.276,80.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 199.800,00.=
LOTTO 15 – COMUNE DI PREGANZIOL			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale)	IMPORTO

		S (Secondaria)	
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 2.160.000,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 2.160.000,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 2.160.000,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 972.000,00.=
LOTTO 16 – COMUNI DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 763.833,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 763.833,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 763.833,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 496.491,45.=
LOTTO 17 – COMUNE DI RESANA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 731.120,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 731.120,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 731.120,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 340.400,00.=
LOTTO 18 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO

Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 603.379,80.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 603.379,80.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 590,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 603.969,80.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 268.500,00.=
LOTTO 19 – COMUNI DI SAN POLO DI PIAVE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 226.950,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 226.950,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 226.950,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 112.500,00.=
LOTTO 20 – COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 944.592,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 944.592,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 944.592,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 425.066,00.=
LOTTO 21 – COMUNE DI SEGUSINO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 348.019,20.=

A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 348.019,20.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 348.019,20.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 188.362,37.=
LOTTO 22 – COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 246.891,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 246.891,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 600,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 247.491,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 166.957,23
LOTTO 23 – COMUNE DI TREVIGNANO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 570.000,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 570.000,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 570.000,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 227.430,00.=
LOTTO 24 – COMUNE DI VIDOR			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 197.856,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 197.856,00.=**

B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 197.856,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 94.971,00.=
LOTTO 25 – COMUNE DI VILLORBA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 930.600,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 930.600,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 930.600,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 381.000,00.=
LOTTO 26 – COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO			
DESCRIZIONE SERVIZI			CPV
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 764.400,00.=
Servizio di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 207.090,00.=
A) IMPORTO TOTALE SOGGETTO A RIBASSO			**€ 971.490,00.=**
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 600,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA			**€ 972.090,00.=**
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti			€ 355.000,00.= € 83.000,00.=

3.1 DURATA

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

Lotto n. 1 COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 2 COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **4 anni, 7 mesi e 13 giorni** con decorrenza dal 19.01.2023 al 31.08.2027
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **2 (due) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2024
Lotto n. 4 COMUNE DI CIMADOLMO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 5 COMUNE DI CODOGNE'	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 6 COMUNE DI FONTE	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 7 COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 2 **(due) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2024
Lotto n. 8 COMUNE DI MARENO DI PIAVE	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 9 COMUNE DI MOGLIANO VENETO	La durata della concessione è di **5 (cinque) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2027
Lotto n. 10 COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	La durata dell'appalto è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 11 COMUNE MONFUMO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **4 (quattro) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2026
Lotto n. 12 COMUNE DI MONTEBELLUNA	La durata della concessione è di **4 (quattro) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2026
Lotto n. 13 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **5 (cinque) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2027

Lotto n. 14 COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	La durata della concessione è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 15 COMUNE DI PREGANZIOL	La durata della concessione è di **5 (cinque) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2027
Lotto n. 16 COMUNI DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 17 COMUNE DI RESANA	La durata della concessione è di **4 (quattro) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2026
Lotto n. 18 COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	La durata della concessione è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 19 COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 20 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **3 (tre) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 21 COMUNE DI SEGUSINO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di **4 (quattro) anni** con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2026
Lotto n. 22 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	La durata della concessione è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 23 COMUNE DI TREVIGNANO	La durata della concessione è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 24 COMUNE DI VIDOR	La durata della concessione è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 25 COMUNE DI VILLORBA	La durata della concessione è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025
Lotto n. 26 COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO	La durata della concessione è di **3 (tre) anni**, con decorrenza dal 01.09.2022 al 31.08.2025

3.2 OPZIONI E RINNOVI

Lotto n. 1 COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 934.320,00.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 2 COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 1.005.550,00.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 489.744,00.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 4 COMUNE DI CIMADOLMO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 689.040,00.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 5 COMUNE DI CODOGNE'	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 414.273,60.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 6 COMUNE DI FONTE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 353.920,32.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 7 COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 368.568,00.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 8	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs.

COMUNE DI MARENO DI PIAVE	50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 1.153.897,36.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 9 COMUNE DI MOGLIANO VENETO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 7.710.240,00.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 10 COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 491.937,60.=** IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 11 COMUNE MONFUMO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 581.808,00.= al netto dell'IVA (incluse le opzioni)**
Lotto n. 12 COMUNE DI MONTEBELLUNA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 4.271.532,16.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 13 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 151.200,00.= al netto dell'IVA (incluse le opzioni)**
Lotto n. 14 COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 541.532,16.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 15 COMUNE DI PREGANZIOL	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 2.376.000,00.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 16 COMUNI DI QUINTO DI TREVISO E	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA).

MORGANO	L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 1.751.713,68.= al netto dell'IVA (incluse le opzioni)**
Lotto n. 17 COMUNE DI RESANA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 950.456,00.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 18 COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 724.763,76.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 19 COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovo opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 521.985,00.= al netto dell'IVA (incluse le opzioni)**
Lotto n. 20 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 991.821,60.= al netto dell'IVA (incluse le opzioni)**
Lotto n. 21 COMUNE DI SEGUSINO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 452.424,96.= al netto dell'IVA (incluse le opzioni)**
Lotto n. 22 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 296.989,20.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 23 COMUNE DI TREVIGNANO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 684.000,00.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 24 COMUNE DI VIDOR	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 237.427,20.= IVA esclusa** (incluse

	le opzioni).
Lotto n. 25 COMUNE DI VILLORBA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 1.116.720,00.= IVA esclusa** (incluse le opzioni).
Lotto n. 26 COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad **Euro 1.166.508,00.= IVA esclusa** (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 / concessione.

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

I CPV del servizio in oggetto sono i seguenti:

- **prestazione principale - 55524000-9 "Servizio di ristorazione scolastica";**
- **prestazione secondaria - 55521200-0 "Servizio di fornitura pasti".**

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, 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 operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti).

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 rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti alla aggregazione possono presentare offerta, per il singolo lotto, 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.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. **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.**

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 45, comma 2 lettera f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

b) 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 retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, 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 può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

c) 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 retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

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 / concessione.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. 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 mandatario 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 mandatario della sub- associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

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 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta ***white list***) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. 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 .

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

a) iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara, oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o Albo delle Società Cooperative, oppure (se ricorre) all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997 (compilando la parte IV, lett. A, punto 1 del DGUE).

Il concorrente non stabilito in Italia, ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 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.

6.2 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA FINANZIARIA (NON PREVISTI)

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

a) Esecuzione negli ultimi tre anni di servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 7, 8, 11, 12 e 26, anche di servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare.

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 07.03.2019 al 06.03.2022, riguardare esclusivamente i servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 7, 8, 11, 12 e 26, anche i servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare (compilando la parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE).

Il concorrente deve aver eseguito, nell'ultimo triennio, o minor periodo di attività, servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 7, 8, 11, 12 e 26, anche di servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare, di importo complessivo minimo, pari agli importi di seguito indicati (da specificare compilando la parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE)

Lotto 1: **Euro 412.000,00.=** oneri fiscali esclusi;

Lotto 2: **Euro 510.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 3: **Euro 306.000,00.=,** oneri fiscali esclusi;

Lotto 4: **Euro 287.000,00.=,** oneri fiscali esclusi;

Lotto 5: Prestazione principale CPV 55524000-9 – **Euro 263.000,00.=** oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 **Euro 81.000,00.=** oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 6: Euro 147.000,00.=, oneri fiscali esclusi;

Lotto 7: Prestazione principale CPV 55524000-9 – **Euro 220.000,00**.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 **Euro 86.000,00.**= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 8: Prestazione principale CPV 55524000-9 – **Euro 401.000,00**.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 **Euro 100.000,00.=** oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 9: **Euro 3.800.000,00.**=, oneri fiscali esclusi;

Lotto 10: **Euro 439.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 11: Prestazione principale CPV 55524000-9 – **Euro 365.000,00**.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 **Euro 13.000,00.=** oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 12: Prestazione principale CPV 55524000-9 – **Euro 2.100.000,00**.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 **Euro 148.000,00.**= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 13: **Euro 47.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 14: **Euro 451.000,00.=,** oneri fiscali esclusi;

Lotto 15: **Euro 1.296.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 16: **Euro 763.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 17: **Euro 548.000,00.=,** oneri fiscali esclusi;

Lotto 18: **Euro 603.000,00.**=, oneri fiscali esclusi;

Lotto 19: **Euro 226.000,00.**=, oneri fiscali esclusi;

Lotto 20: **Euro 944.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 21: **Euro 261.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 22: **Euro 247.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 23: **Euro 570.000,00.=,** oneri fiscali esclusi;

Lotto 24: **Euro 197.000,00.=**, oneri fiscali esclusi;

Lotto 25: **Euro 930.000,00.**=, oneri fiscali esclusi;

Lotto 26: Prestazione principale CPV 55524000-9 – **Euro 765.000,00.**= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 **Euro 207.000,00**.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare.

N.B 1: Per i servizi svolti in associazione e i relativi importi, dovrà essere dichiarata la percentuale di partecipazione all'associazione.

N.B. 2: In caso di partecipazione a piu' lotti l'importo complessivo minimo richiesto e' quello previsto per il lotto di maggiore dimensione (sia in relazione ai servizi di ristorazione scolastica che, ove previsti, a quelli di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare).

La comprova del requisito, è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

6.4 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 retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

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

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o Albo delle Società Cooperative, oppure (se ricorre) all'Anagrafe unica delle ONLUS di cui al **punto 6.1 REQUISITI DI IDONEITA' lett. a)** deve essere posseduto da:

a. da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
b. da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito di cui al precedente **punto 6.3 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** (possibile solo, eventualmente, per i lotti dove è prevista una prestazione secondaria e, più precisamente, i nn. 5, 7, 8, 11, 12 e 26) dalla mandataria per la prestazione principale dalla/e mandante/i per la prestazione secondaria.

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

La mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

6.5 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 delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto **6.1. REQUISITI DI IDONEITA' lett. a)** deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità tecnica e professionale 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 cumulativamente 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 i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può soddisfare la richiesta dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico professionale di cui ai punti 6.2 e 6.3 anche mediante ricorso all'avvalimento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 6.1.

L'ausiliaria deve:

a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli **presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;**

b) **rilasciare la dichiarazione di avvalimento** contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto / concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico- organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

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 il concorrente che si avvale dei requisiti.

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

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 7 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria 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.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto**. Per i lotti aventi ad oggetto servizi ad alta intensità di manodopera,** la prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- una garanzia provvisoria pari al 2% **dell'importo stimato a base di gara, al netto delle imposte, di ciascun lotto, RILASCIATA A FAVORE DEL COMUNE.** Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;
- una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, 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.

ATTENZIONE: Ai sensi dell'art. 93 comma 8 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 provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

a) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma l del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, in assegni circolari, con bonifico, con versamento (per i dati di ciascun Comune, vedi tabella sottostante);

b) 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 dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici,

prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, 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.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):

LOTTO	IMPORTO GARANZIA
Lotto n. 1 COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA Via G. Marconi n. 10 C.F. 83002130264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO Agenzia di BORSO DEL GRAPPA, ubicata in Via Piave, 2 – 31030 Borso del Grappa (TV) IBAN: IT 95 J 03069 61490 100000046001	Euro 8.244,00.=
Lotto n. 2 COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO Via G. Marconi n. 10 C.F. 83002130264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO Agenzia di BORSO DEL GRAPPA, ubicata in Via Piave, 2 – 31030 Borso del Grappa (TV) IBAN: IT 95 J 03069 61490 100000046001	Euro 15.470,00.=
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO Via Marconi, 58, C.F. 81000410266 Tesoreria Comunale - Banca Monte dei Paschi di Siena Agenzia di Castelfranco Veneto, via San Pio X, 82 IBAN: IT14E0103061561000002123601	Euro 4.081,20.=
Lotto n. 4 COMUNE DI CIMADOLMO Via Roma, n. 2, C.F. 80012110260 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT, Agenzia di	Euro 5.742,00.=

Ormelle, ubicata in piazza Vittoria, n. 26 IBAN: IT10T0200861870000030003871	
Lotto n. 5 COMUNE DI CODOGNE' Via Roma n. 2, C.F. 82002570263 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Credit Agricole - Friuladria, Agenzia di Codognè, ubicata in via Roma n. 30 IBAN: IT45E0533661610000030315206	Euro 6.904,56.=
Lotto n. 6 COMUNE DI FONTE Via Monte Grappa, n. 17 C.F. 83002570261 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Intesa San Paolo, Agenzia Fonte, ubicata in via Roma, n. 7 IBAN: IT42 H030 6964 7071 0000 0046 011	Euro 2.949,34.=
Lotto n. 7 COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO Piazza/Via Roma n. 75 C.F. 82001250263 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO SPA Agenzia di ORSAGO, ubicata in PIAZZA UNITA' D'ITALIA 8 IBAN: IT55P0306912117100000046474	Euro 4.095,20.=
Lotto n. 8 COMUNE DI MARENO DI PIAVE Piazza Municipio n. 13 C.F. 82006050262 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa San Paolo – Agenzia di Mareno di Piave IBAN: IT56 O030 6912 1171 0000 0046 093	Euro 10.033,89.=
Lotto n. 9 COMUNE DI MOGLIANO VENETO Piazza Caduti n. 8, C.F. 00565860269 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA SANPAOLO Agenzia di Mogliano Veneto, ubicata in via IV Novembre n. 4	Euro 128.504,00.=

IBAN: IT 15 U 03069 12117 100000046099	
Lotto n. 10 COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO Via Pralongo, n. 3, C.F. 80008690267 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO S.p.A , Agenzia Padova, ubicata in corso Garibaldi , n. 22/26 IBAN: IT42 Q030 6912 1171 0000 0046 392 scade 31/3/2022	Euro 8.784,60.=
Lotto n. 11 COMUNE DI MONFUMO Via Chiesa Monfumo n. 12, cod.fisc.83002850267 Part.Iva 01108200260 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Poste Italiane, filiale di Monfumo, ubicata in via Chiesa Monfumo, n. 12 IT 81 X 07601 03200 001050130366 cod. ABI 07601 BIC BPPIITRRXXX	Euro 10.118,40.=
Lotto n. 12 COMUNE DI MONTEBELLUNA Corso Mazzini n. 118 C.F. 00471230268 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Intesa San Paolo Spa Agenzia di Montebelluna, ubicata in Piazza Dall'Armi, 1 IBAN: IT88I0306912117100000046346	Euro 61.021,89.=
Lotto n. 13 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA Piazza della Vittoria, n. 14, C.F. 00486670268 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa Sanpaolo, Agenzia Sernaglia della Battaglia, ubicata in Piazza Martiri della Libertà, n. 24 IBAN: IT 73 M 03069 62092 100000046001	Euro 1.575,00.=
Lotto n. 14 COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA Piazza LUZZATTI, n.1, C.F. 80011450261 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT Agenzia	Euro 9.025,54.=

MOTTA DI LIVENZA ubicata in p.zza Luzzatti, n. 6 IBAN: IT84L0200861840000017749841	
Lotto n. 15 COMUNE DI PREGANZIOL Piazza G. Gabbin n. 1, C.F. 80010170266 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Monte dei Paschi di Siena, Agenzia di Preganziol, ubicata in via De Gasperi, n. 3 IBAN: IT 25 N01030 61960 000000734752	Euro 43.200,00.=
Lotto n. 16 COMUNE DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO Piazza Roma n. 2, C.F. **80008290266** Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO SPA, Agenzia di Quinto di Treviso, ubicata in via XDI Febbraio n. 74 IBAN: IT59 N030 6912 1171 0000 0046 258	Euro 15.276,66.=
Lotto n. 17 COMUNE DI RESANA Via Castellana, 2, P.IVA 00853780260 – C.F. 81000610261 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso: Intesa Sanpaolo S.p.a., Filiale di Padova - Via Guizza, 102 IBAN: IT16M0306912117000000046281	Euro 14.622,40.=
Lotto n. 18 COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA Via Postumia entro, n. 71, C.F. 80009250269 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO SPA, Agenzia di san Biagio di Callalta, ubicata in via Postumia Centro, n. 52 IBAN: IT38 M 03069 12117 100000046273	Euro 12.079,40.=
Lotto n. 19 COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE Via MURA, n. 1, C.F. :80012050268	Euro 4.539,00.=

Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA San Paolo SPA, Agenzia San Polo di Piave, ubicata in V.le della Repubblica, n. 58/60 IBAN: IT54Q0306912117100000046467	
Lotto n. 20 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE Piazza 28 OTTOBRE 1918, n. 1, C.F. 82002770269 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA SAN PAOLO, Agenzia PADOVA, ubicata in CORSO GARIBALDI n. 22/26 IBAN: IT71M0306912117100000046067	Euro 18.891,84.=
Lotto n. 21 COMUNE DI SEGUSINO CORTE FINADRI, n. 1 C.F. 83003610264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso POSTE ITALIANE SPA, Agenzia SEGUSINO (TV), ubicata in Viale Italia IBAN: IT 95 K 07601 03200 001052260559	Euro 6.960,38.=
Lotto n. 22 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA Piazza MARTIRI DELLA LIBERTA', n. 1, C.F./P.I Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Monte dei Paschi di Siena, Agenzia Susegana ubicata in Piazza Martiri della Libertà , n. 1 IBAN: IT44O0103062120000000492906	Euro 4.949,82.=
Lotto n. 23 COMUNE DI TREVIGNANO Piazza Municipio, n.6, C.F. 83001370267 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO S.p.A. di Torino (TO), Agenzia di Trevignano, ubicata in via Puccini, n. 2 IBAN: IT89F0306962146100000046001	Euro 11.400,00.=
Lotto n. 24 COMUNE DI VIDOR	Euro 3.957,12.=

Piazza F. Zadra, n. 1 C.F. 83003650260 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Monte die Paschi di Siena Agenzia di Valdobbiadene, ubicata in P.zza G.Marconi, 12 IBAN: IT67O0103062150000001252830	
Lotto n. 25 COMUNE DI VILLORBA Piazza Umberto I, n. 19, C.F. 80007530266 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA, Agenzia VILLORBA, ubicata in via Roma n. 3 IBAN: IT07L0306912117100000046371	Euro 18.612,00.=
Lotto n. 26 COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO Piazza Ercole Bottani, n. 4, C.F. 00529220261 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Intesa San paolo, Agenzia di Padova, ubicata in Corso Garibaldi, n. 22/26 IBAN: IT89 H030 6912 1171 0000 0046 450	Euro 19.441,80.=

La garanzia fideiussoria deve:

a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto / concessione e del soggetto garantito (stazione appaltante);

b) 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'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;

c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;

d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

e) prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
- la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
- l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;

b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;

c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di bonifico il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento in una delle forme sopra indicate. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

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) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere 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) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere 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 nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

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.

10. 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
Lotto n. 1 COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	scuolaecultura@comune.borsodelgrappa.tv.it
Lotto n. 2 COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO	protocollo.comune.caerano.tv@pecveneto.it
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO	lavoripubblici@comune.castellodigodego.tv.it
Lotto n. 4 COMUNE DI CIMADOLMO	cultura@comune.cimadolmo.tv.it
Lotto n. 5	comune@comune.codogne.tv.it

COMUNE DI CODOGNE’	
Lotto n. 6 COMUNE DI FONTE	serviziamministrativi@comune.fonte.tv.it uffici@comune.fonte.tv.it
Lotto n. 7 COMUNE DI GODEGA DI SANT’URBANO	Ivana.miatto@comunegodega.tv.it daniela.daros@comunegodega.tv.it
Lotto n. 8 COMUNE DI MARENO DI PIAVE	info@comune.marenodipiave.tv.it
Lotto n. 9 COMUNE DI MOGLIANO VENETO	servizi.scolastici@comunemoglianoveneto.it
Lotto n. 10 COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	segreteria@comune.monastier.tv.it
Lotto n. 11 COMUNE DI MONFUMO	segreteria@comune.monfumo.tv.it
Lotto n. 12 COMUNE DI MONTEBELLUNA	scuole.trasporti@comune.montebelluna.tv.it
Lotto n. 13 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	comune.moriago.tv@pecveneto.it
Lotto n. 14 COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	ragioneria@mottadilivenza.net
Lotto n. 15 COMUNE DI PREGANZIOL	comune.preganziol.tv@pecveneto.it
Lotto n. 16 COMUNE DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO	segreteria@comune.quintoditreviso.tv.it
Lotto n. 17 COMUNE DI RESANA	scuola@comune.resana.tv.it
Lotto n. 18 COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	segreteria@comune.sanbiagio.tv.it
Lotto n. 19 COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE	istruzione@comune.sanpolodipiave.tv.it

Lotto n. 20 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	info@comunesantalucia.it
Lotto n. 21 COMUNE DI SEGUSINO	segreteria@comune.segusino.tv.it
Lotto n. 22 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	comune@sernaglia.tv.it
Lotto n. 23 COMUNE DI TREVIGNANO	pubblicaistruzione@comune.trevignano.tv.it petra.tomaello@comune.trevignano.tv.it
Lotto n. 24 COMUNE DI VIDOR	personale@comune.vidor.tv.it
Lotto n. 25 COMUNE DI VILLORBA	mail@comune.villorba.tv.it fmasutti@comune.villorba.tv.it
Lotto n. 26 COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO	istruzione@comunevolpago.it

11. 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. 1121 del 29 dicembre 2020 Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2021 pubblicata al seguente link https://www.anticorruzione.it/-/delibera- numero-1121-del-29-dicembre-2020 o successiva delibera. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
Lotto n. 1 COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	9118196D5D	Euro 80,00.=
Lotto n. 2 COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO	91182623D7	Euro 140,00.=
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELLO DI	91183604B6	Euro 35,00.=

GODEGO		
Lotto n. 4 COMUNE DI CIMADOLMO	91183669A8	Euro 70,00.=
Lotto n. 5 COMUNE DI CODOGNE'	9118378391	Euro 35,00.=
Lotto n. 6 COMUNE DI FONTE	91183994E5	Euro 35,00.=
Lotto n. 7 COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	9118404904	Euro 35,00.=
Lotto n. 8 COMUNE DI MARENO DI PIAVE	91184173C0	Euro 140,00.=
Lotto n. 9 COMUNE DI MOGLIANO VENETO	9118427BFE	Euro 200,00.=
Lotto n. 10 COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	9118476470	Euro 35,00.=
Lotto n. 11 COMUNE DI MONFUMO	9118556674	Euro 70,00.=
Lotto n. 12 COMUNE DI MONTEBELLUNA	9118564D0C	Euro 140,00.=
Lotto n. 13 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	9118570203	Euro 20,00.=
Lotto n. 14	91185766F5	Euro 70,00.=

COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA		
Lotto n. 15 COMUNE DI PREGANZIOL	9118581B14	Euro 140,00.=
Lotto n. 16 COMUNE DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO	9118586F33	Euro 140,00.=
Lotto n. 17 COMUNE DI RESANA	91185880DE	Euro 80,00.=
Lotto n. 18 COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	9118597849	Euro 70,00.=
Lotto n. 19 COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE	9118600AC2	Euro 70,00.=
Lotto n. 20 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	9118602C68	Euro 80,00.=
Lotto n. 21 COMUNE DI SEGUSINO	9118606FB4	Euro 35,00.=
Lotto n. 22 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	91186113D8	Euro 20,00.=
Lotto n. 23 COMUNE DI TREVIGNANO	9118614651	Euro 70,00.=
Lotto n. 24 COMUNE DI VIDOR	91186167F7	Euro 20,00.=

Lotto n. 25 COMUNE DI VILLORBA	9118623DBC	Euro 140,00.=
Lotto n. 26 COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO	911862710D	Euro 140,00.=

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema AVCpass, la stazione appaltante richiede, ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento.[nel caso in cui non si preveda il ricorso ad AVCpass]

ATTENZIONE:

S**i raccomanda di procedere al pagamento con congruo anticipo.**

Il servizio è disponibile dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 18.00. Al di fuori di queste fasce orarie potrà essere soggetto a temporanee interruzioni senza preavviso e non è attivo il servizio di supporto dell'Autorità mediante contact center.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre **le ore 11:00 del giorno 20.04.2022** a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima sotto specificata:

In fase di sottomissione delle offerte (busta amministrativa, busta tecnica, busta economica) Sintel applica il controllo sulla dimensione dei file che vengono "caricati" in piattaforma (upload), attraverso gli appositi campi. In ciascun campo a disposizione per l'upload, è consentito il caricamento di documenti (file, anche sotto forma di cartella compressa) con dimensioni superiori a 0 byte (non sono quindi accettati file completamente vuoti), ed inferiori ai 100 Mbyte (140 Mbyte nel caso di procedura per l'affidamento di lavori pubblici). Nel caso di invio di comunicazioni tramite la piattaforma, le dimensioni massime dei file allegati alla funzionalità di messaggistica interna di Sintel non deve superare complessivamente i 30 Mbyte.

ATTENZIONE: Le performance di caricamento dei file all'interno di Sintel dipendono dalle dimensioni degli stessi, pertanto, quando possibile, si consiglia di non superare i 20 Mbyte per singolo file. In generale, effettuare l'upload di file di grandi dimensioni attraverso internet può richiedere tempi lunghi, non dipendenti da Sintel, ma dalle infrastrutture di rete e dal grado di saturazione delle stesse. Dunque, in particolare laddove l'offerta comprenda file di grandi dimensioni, si ribadisce l'importanza di effettuare le operazioni di caricamento con ampio anticipo rispetto al termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La Piattaforma accetta i files con formati più comunemente in uso preferibilmente open source.

12.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

FASE	MODALITA'	NOTE
DOWNLOAD DOCUMENTAZIONE DI GARA	Si accede al link https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/aree-tematiche/assistenza-ai-comuni/stazione-unica-appaltante/bandi-sua dal quale scegliendo la procedura di gara d'interesse si può accedere alla documentazione pubblicata sulla Piattaform SINTEL	Per visualizzare la documentazione di gara non è necessario essere registrati
REGISTRAZIONE	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 nel "Manuale Registrazione e accesso" reperibile al link: https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supporto/guide-e-manuali, accedendo al portale di ARIA 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	L'operatore economico qualora sia presente nell' INAD (di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n.82/05) si registra preferibilmente alla piattaforma utilizzando tale domicilio digitale.

	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" reperibile al link di cui sopra.		
COMUNICAZIONE CHIARIMENTI	L'operatore economico può richiedere chiarimenti ed inoltrare comunicazioni nella modalità previste nel Manuale *Partecipazione alle Procedure di Gara* al punto 7.7 relativo alle Comunicazioni di procedura reperibile al link sopra riportato.		Si fa presente di attenersi alle tempistiche e alle disposizioni indicati ai punti 2.2 e 2.3 del presente disciplinare
STEP 1 **PRESENTAZIONE BUSTA AMMINISTRATIVA**	In caso di procedura multilotto	L'operatore economico, registrato, 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, come meglio specificato nel manuale "***Partecipazione alle Procedure di Gara" al punto 5 punto 5***. **La documentazione amministrativa deve essere compilata e trasmessa una sola volta a livello multilotto.** **In questa fase** è selezionabile dal menu la scelta della "Modalità di Partecipazione" in forma singola o aggregata alla procedura 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).	
	In caso di procedura monolotto	L'operatore economico registrato, accede all'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura e quindi all'apposito percorso guidato **"I"Invia offerta amm.va","**, che consente di predisporre la "busta telematica" contenente la documentazione amministrativa, come meglio specificato nel manuale "***Partecipazione alle Procedure di Gara" al punto 4 punto 1*** **in questa fase** è selezionabile dal menu la scelta della "Modalità di Partecipazione" in forma singola o aggregata alla procedura 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).	
STEP 2 **PRESENTAZIONE OFFERTA TECNICA**	Al secondo step del percorso guidato "Invia offerta" "busta tecnica" il concorrente deve produrre, in un'unica cartella .zip non firmata digitalmente, la documentazione richiesta al punto 15 del presente disciplinare secondo le modalità indicate nel manuale "*Partecipazione alle Procedure di Gara" al punto 4 punto 2* Il documento componente l'offerta tecnica deve essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore. Nel caso di concorrenti associati, il documento componente l'offerta dovrà essere sottoscritto digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 14.1		

	DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA. **N.B. 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).**	
STEP 3 **PRESENTAZIONE OFFERTA ECONOMICA**	Al terzo step del percorso guidato "Invia offerta" "Busta economica" l'operatore economico deve compilare l'offerta economica di sistema secondo quanto previsto all'art. 16 del presente disciplinare. **In aggiunta all'offerta economica da sistema l'operatore economico deve inserire nella busta economica telematica, a pena di esclusione, la documentazione indicata al punto 16 del presente disciplinare firmata digitalmente.** **N.B. 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).**	
STEP 4 **FIRMA DIGITALE DELL'OFFERTA**	In questo step del percorso di invio offerta il concorrente deve allegare il "documento d'offerta" scaricato dalla piattaforma e firmato digitalmente dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere allegata nella Documentazione Amministrativa). secondo le modalità indicate nel manuale "*Partecipazione alle Procedure di Gara" al punto 4 punto 4.*	
STEP 5 **RIEPILOGO ED INVIO OFFERTA**	In quest'ultimo step l'utente ha la possibilità di visualizzare tutti i dati inseriti nei passi precedenti e inviare l'offerta, tramite apposito pulsante "**Invia offerta**". Può inoltre modificare i dati ritornando indietro, oppure annullare l'operazione in corso, perdendo le informazioni precedentemente inserite secondo le modalità indicate nel manuale "*Partecipazione alle Procedure di Gara" al punto 4 punto 5.*	

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.

NB: 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.

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.

Nel caso di concorrenti associati, ciascun documento componente l'offerta dovrà essere sottoscritto digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della documentazione amministrativa.

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.**

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 Stazione Unica Appaltante 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 Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento della Piattaforma. La Stazione Unica Appaltante 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 (salvo nei casi in cui i criteri di valutazione dell'offerta tecnica siano esclusivamente quantitativi e/o tabellari e, di conseguenza, sia esclusa qualunque valutazione discrezionale da parte della Commissione Giudicatrice).**

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

L'"*OFFERTA*" è composta da:

A - Documentazione amministrativa;

B - Offerta tecnica;

C - Offerta economica.

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica l'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincola il concorrente per *180* 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, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data 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 entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13. 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 al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 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 ed è causa di 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, 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 documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio 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 nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce a livello multilotto, attraverso l'apposita funzionalità "Invia offerta amm.va", disponibile nel "Dettaglio" della procedura presente in Sintel, la seguente documentazione:

1) domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative del DGUE (Allegato A) ed eventuale procura;
2) DGUE;
3) garanzia provvisoria, dichiarazione di impegno di un fideiussore ed eventuali certificazioni;
4) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC;
5) PASSoe. **ATTENZIONE: va prodotto un PASSOE singolo per ciascun lotto a cui si intende partecipare e non un PASSOE multiplo comprensivo di tutti i lotti di interesse.**
6) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 14.4;
7) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 14.6.

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato *A - Domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative al DGUE*.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge n. 76/20.

Il concorrente indica nella domanda di partecipazione per quale lotto concorre.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, 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'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio .

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

1. di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 c-bis,) c-ter), c-quater), f-bis), f-ter), del Codice;
2. i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 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. di non partecipare al singolo lotto in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
4. dichiara di essere in possesso dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R. Veneto n. 3710/2007 e s.m.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;
5. 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 residenziali extra-ospedaliere"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1556 del 17.11.2020;
6. 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 residenziali extra-ospedaliere"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1556 del 17.11.2020;
7. 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 residenziali extra-ospedaliere"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1556 del 17.11.2020;

8. dichiara di applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (Reg. CE 852/2004 e s.m.i), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;
9. 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;
10. di impiegare personale che rispetti tutte le prescrizioni e indicazioni contenute nell'articolo "PERSONALE" del Capitolato speciale di ciascun lotto;
11. di impegnarsi a mantenere ferma la propria offerta per mesi sei dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
12. 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 dal Capitolato Speciale di ciascun lotto di partecipazione, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto / concessione **(PRESTARE ATTENZIONE A QUANTO INDICATO AL PUNTO 23 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO / CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO DEL PRESENTE DISCIPLINARE IN RELAZIONE AL TERMINE PER L'INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA DEI VARI LOTTI);**
13. 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;
14. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020;
15. di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel Disciplinare di gara e nel capitolato speciale di ciascun lotto;
16. di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalle stazioni appaltanti di ciascun lotto e reperibile nella relativa sezione "Amministrazione trasparente" di ciascun sito istituzionale e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
17. di accettare il *"Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture"* aggiornato e sottoscritto dai Prefetti del Veneto, dal Presidente della Regione del Veneto, da ANCI e da UPI in data 19.09.2019 reperibile al link https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/informazioni-e-modulistica/modulistica/bandi-di-gara-e-appalti. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;
18. per i lotti nn. 9, 13, 17, 24, 26, di accettare tutte le norme pattizie di cui al *"Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici"*, approvato dal Comune di Mogliano Veneto con deliberazione di G.C. n. 305 del 06.12.2016, dal Comune

di Moriago della Battaglia con deliberazione di G.C. n. 12 del 30.01.2017, dal Comune di Resana con deliberazione di G.C. n. 98 del 20.10.2016, dal Comune di Vidor con deliberazione di G.C. n. 85 del 03.11.2016, dal Comune di Volpago del Montello con deliberazione di G.C. n. 93 del 26.10.2016;

19. di prendere atto e di accettare le norme che regolano la procedura di gara gestita con il sistema telematico posto a disposizione di ARIA 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;

20. 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 https://www.ariaspa.it, che si dichiara di aver visionato e di accettare incondizionatamente;

21. 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;

22. 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;

23. di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa **(white list)** istituito presso la Prefettura della provincia di …… oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa **(white list**) istituito presso la Prefettura della provincia di …;

24. di essere a conoscenza che la legge n. 40 del 5 giugno 2020 di conversione del DL n. 23 dell'8 aprile 2020 (cd. DL Liquidità), all'art. 4-bis "Inserimento di nuove attività nella lista di cui all'articolo 1, comma 53, della legge 6 novembre 2012, n. 190" ha inserito l'attività in oggetto tra le attività imprenditoriali per il cui affidamento, la comunicazione e l'informazione antimafia liberatoria, sono da acquisire indipendentemente dalle soglie stabilite dal codice di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ed è obbligatoriamente acquisita dai soggetti di cui all'articolo 83, commi 1 e 2, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, attraverso la consultazione, anche in via telematica, di apposito elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa operanti nei medesimi settori. Il suddetto elenco – WHITE LIST - è istituito presso ogni prefettura. L'iscrizione nell'elenco è disposta dalla prefettura della provincia in cui il soggetto richiedente ha la propria sede legale;

25. ***[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]*** l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

26. ***[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]*** il domicilio fiscale …, il codice fiscale …, la partita IVA …, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5 del Codice;
27. di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 29;
28. **che** il domicilio digitale è presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n.82/05 oppure, per gli operatori economici transfrontalieri, indica l'indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS oppure, se l'operatore economico non è presente nei predetti indici, indica il domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma.

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

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
  a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
  b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
  c. 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 dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura.

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della

suddetta imposta del valore di **€ 16,00** viene effettuato o tramite il **servizio @e.bollo** dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il **codice Iban IT07Y0100003245348008120501** e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

a comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila [**eventualmente**, per ciascun lotto] il Documento di gara unico europeo di cui allo schema allegato. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avvalimento.

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

- 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.

14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, 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'articolo 186-*bis,* comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
2) la dichiarazione di avvalimento;
3) il contratto di avvalimento;

4) il PASSOE dell'ausiliaria (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)

ATTENZIONE: va prodotto un PASSOE singolo per ciascun lotto a cui si intende partecipare e non un PASSOE multiplo comprensivo di tutti i lotti di interesse.

14.5 CAMPIONI *[non previsti]*

14.6 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della 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

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
  a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 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;
  c. 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 retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle 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 retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle 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 raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo.

in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
- dichiarazione delle 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.

in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
  a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
  c. 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.

15. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce per ogni singolo lotto la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma al secondo step del percorso guidato "Invia offerta", **in un'unica cartella.zip non firmata digitalmente**. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- **UN UNICO FILE** contenente la 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, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

16. OFFERTA ECONOMICA

ATTENZIONE IMPORTANTE:

Per la valutazione dell'offerta economica della presente procedura verrà utilizzata la modalità "Graduatoria economica offline", messa a disposizione da Sintel. Pertanto, nell'apposito campo "offerta economica" presente in piattaforma il concorrente dovrà inserire il valore di Euro 0,01.= (che non ha effettivo valore di offerta).

Tale valore è richiesto esclusivamente dal sistema per completare le operazioni di caricamento dell'offerta in piattaforma, ma non concorre in nessun modo al calcolo della graduatoria provvisoria.

Ciò che farà fede sarà esclusivamente l'allegato "C" offerta economica. Pertanto, la graduatoria risultante dalla piattaforma Sintel non sarà valida ai fini dell'aggiudicazione.

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà assegnato extra piattaforma in seduta pubblica dalla Commissione giudicatrice secondo i parametri illustrati al par. 17.3 "METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA".

L'operatore economico inserisce per ogni singolo lotto la documentazione economica, nella Piattaforma al terzo step del percorso guidato "Invia offerta" L'offerta economica firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 14.1, deve indicare i seguenti elementi:

A) Nel campo **"Offerta economica",** il concorrente deve presentare, per ogni singolo lotto, un' offerta economica così composta:

- campo "**Offerta economica**", per ragioni legate al funzionamento della piattaforma SINTEL inserire il valore **0,01;**
- campo " **di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza**", inserire il valore **stabilito negli atti di gara per ciascun lotto;**
- campo **"di cui costi del personale"** inserire il valore **0,00**
- campo **"di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico"** il valore dei costi afferenti l'attività di impresa. inserire il valore **0,00.**

B) Inserire nella **busta economica telematica, A PENA D'ESCLUSIONE,** la seguente documentazione **firmata digitalmente** con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE:

- Per ogni singolo lotto al quale si intende partecipare, il **Modello di Offerta** economica contenente 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:
  - per ciascuna tipologia di pasto richiesto, **il costo unitario a pasto,** espresso in cifre fino alla **seconda cifra decimale** (in caso di espressione degli importi con un numero di decimali superiore a tale limite, saranno considerate esclusivamente le prime 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento)**, il costo complessivo del servizio,** espresso in cifre fino alla **seconda cifra decimale** (in caso di espressione degli importi con un numero di decimali

superiore a tale limite, saranno considerate esclusivamente le prime 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento) ed il conseguente **ribasso percentuale sull'importo stimato complessivo a base di gara**, IVA esclusa, espresso in cifre fino alla **terza cifra decimale** (in caso di espressione della percentuale con un numero di decimali superiore a tale limite, saranno considerate esclusivamente le prime 3 (tre) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento);

- **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 / concessione.

- **la stima dei costi del personale, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;**

- ***(Per i lotti nn. 9, 12, 14, 15, 17, 18, 22, 23, 24, 25 e 26): 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;
  - migliorie;
  - qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

  ENTRATE:

  - costo del pasto;
  - eventuale rivalutazione INDICE FOI;
  - eventuali altre entrate.

UTILE

N.B.: MAGGIORAZIONE COSTO PASTO "COVID" (SPESA = ENTRATA)

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.

- **Il "PROGETTO DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE"** previsto all'articolo "PERSONALE" del Capitolato speciale di ciascun lotto **(tranne il lotto 6 - Comune di Fonte - in cui non è prevista la clausola sociale)** 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 nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 16, 19, 20 e 21)** 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 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 o i singoli importi a base d'asta di ciascun lotto.

IMPORTANTE:

Tutti i valori indicati dovranno essere espressi con un numero massimo di cifre decimali dopo la virgola pari a 2 (due); in caso di espressione degli importi con un numero di decimali superiore a tale limite, saranno considerate esclusivamente le prime 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento.

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 12.1 "REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE" e 14. "DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" 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, per ciascun operatore economico riunito, 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 A). Il campo del DGUE relativo ai servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 7, 11, 12 e 26, anche ai servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare e al relativo importo minimo dovrà essere compilato un'unica volta anche se si partecipa a più lotti. In quest'ultimo caso dovrà essere indicato un importo minimo che copra il limite di importo previsto per il lotto di maggiore dimensione.

- **Il resto della documentazione richiesta dovrà essere inserito nelle buste telematiche "B" e "C" dei singoli lotti per cui si partecipa.**

17. 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'articolo 95, comma 2 del Codice.

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

LOTTO 1 - COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 2 - COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 3 - COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	**100**
LOTTO 4 - COMUNE DI CIMADOLMO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15

TOTALE	**100**
LOTTO 5 – COMUNE DI CODOGNE'	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**
LOTTO 6 – COMUNE DI FONTE	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	**100**
LOTTO 7 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 8 – COMUNE DI MARENO DI PIAVE	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**
LOTTO 9 – COMUNE DI MOGLIANO VENETO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**
LOTTO 10 – COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 11 – COMUNE DI MONFUMO	**PUNTEGGIO MASSIMO**

OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 12 – COMUNE DI MONTEBELLUNA	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 13 – COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 14 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	**100**
LOTTO N. 15 – COMUNE DI PREGANZIOL	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**
LOTTO 16 – COMUNI DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 17 – COMUNE DI RESANA	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**

LOTTO 18 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 19 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**
LOTTO 20 – COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**
LOTTO 21 – COMUNE DI SEGUSINO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	**100**
LOTTO 22 – COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	**100**
LOTTO 23 – COMUNE DI TREVIGNANO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	**100**
LOTTO 24 – COMUNE DI VIDOR	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20

TOTALE	**100**
LOTTO 25 – COMUNE DI VILLORBA	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	**100**
LOTTO 26 – COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO	**PUNTEGGIO MASSIMO**
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	**100**

17. 1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella 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 BORSO DEL GRAPPA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso	Pari o superiore a 40 km	Punti 0			3
		Tra 25 e 39 km	Punti 1,5			

	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.	Inferiore a 25 km	Punti 3			
2	**DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA ENTRO 60 KM DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura di emergenza e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la r**ispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura principale utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE	Punti 0,5			

		AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura principale utilizzato per la produzione dei pasti				
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
4	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
5	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		

	Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
6	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		
7	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	5		

8	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	5		
9	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **Allegare relazione max 1 facciata**	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	5		

	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.**				
10	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	10		
11	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	6		
12	**SERVIZI MIGLIORATIVI OFFERTI RISPETTO AI SERVIZI MINIMI INDICATI**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente	10		

	NEL CAPITOLATO **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	**CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *Completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*			
13	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** La relazione dovrà illustrare se si intende proseguire con l'utilizzo dell'attuale sistema informatizzato ovvero con altro sistema, precisando, in entrambi i casi, gli aspetti migliorativi al contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. tempi per la riconciliazione dei pagamenti, possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate…) **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *continuità del servizio attualmente utilizzato, funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		
	Totale		**66**		**14**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 2 - COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 0,5			

	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	riferita all'Azienda				
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**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** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		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 5			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% 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			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E**	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5

	AVICUNICOLA 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 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 3			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 5			
6	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
7	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO**	NO	Punti 0			4

	AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva	SI	Punti 4			
8	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		

9	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	8		
10	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; – incentivare corrette abitudini alimentari; – invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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,**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	6		

	attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
11	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti. **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	6		
12	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		

13	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
14	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	6		
	Totale		48		32

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 CASTELLO DI GODEGO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 25 e 29 km	Punti 1			
		Tra 20 e 24 km	Punti 2			
		Tra 15 e 19 km	Punti 3			
		Tra 10 e 14 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE	Punti 0,5			

	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	AMBIENTALE) riferita all'Azienda				
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
4	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate, ampiezza dei prodotti scelti da filiera corta e chilometro zero*		10		

	di cui all'art. 5.1 del Capitolato dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
5	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** **Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara.** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *professionalità, esperienza maturata*	5		

6	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** a) **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** b) **incentivare corrette abitudini alimentari;** c) **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	8		
7	**PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO ANCHE AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)** Il progetto dovrà indicare la/e iniziativa/e formativa/e che dovrà/anno vertere su argomenti come i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonchè le *"Linee di indirizzo per il miglioramento dlela qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *fattibilità, chiarezza e completeezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		

	della Regione del Veneto", dovranno essere indicate le modalità di svolgimento, i tempi e la durata delle iniziative, la possibilità di estenere l'iniziativa ad altri soggetti **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.**				
8	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE****:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	8		

9	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	10		
10	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	10		
11	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione*	5		

	Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11). **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	*del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*			
12	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, le stoviglie, ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		
	Totale		**72**		**13**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 4 - COMUNE DI CIMADOLMO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la r**ispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE	Punti 1			

		AMBIENTALE) riferita all'Azienda				
3	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
4	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			

5	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
6	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		

7	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	7		
8	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** • veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; • incentivare corrette abitudini alimentari; • invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	7		

9	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, anche per quanto riguarda il sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	10		
10	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
11	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme,*	5		

	(formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11). **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	*strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*			
12	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** La relazione dovrà contenere una sintetica presentazione del sistema informatizzato offerto (denominazione, eventuale presenza pluriennale sul mercato, certificazioni ulteriori...) ed illustrare gli aspetti migliorativi al contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. tempi per la riconciliazione dei pagamenti, possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate…) **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
13	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo,	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per*	6		

	la dotazione strumentale, le stoviglie, iniziative di sostegno alle famiglie in difficoltà ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*l'Amministrazione Comunale*			
14	**PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO, IN PARTICOLARE, AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)** Il progetto dovrà indicare la/e iniziativa/e formativa/e che dovrà/anno vertere su argomenti come i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonchè le *"Linee di indirizzo per il miglioramento dlela qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"*, dovranno essere indicate le modalità di svolgimento, i tempi e la durata delle iniziative, la possibilità di estenere l'iniziativa ad altri soggetti **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *fattibilità, chiarezza e completeezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
	Totale		**65**		**20**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 5 – COMUNE DI CODOGNE'

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 3			
		Tra 10 e 19 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			

		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
3	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
4	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)**	NO	Punti 0			5

	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	SI	Punti 5			
5	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
6	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		7		

	stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
7	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 12 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		

8	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	7		
9	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	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.				
10	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, anche per quanto riguarda il sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	7		
11	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** Dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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. **Allegare relazione max 1 facciata**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		

	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.**				
12	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		
13	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** La relazione dovrà illustrare se si intende proseguire con l'utilizzo dell'attuale sistema informatizzato ovvero con altro sistema, precisando, in entrambi i casi, gli aspetti migliorativi al contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. tempi per la riconciliazione dei pagamenti, possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate…) **Allegare relazione max 1 facciata**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *continuità del servizio attualmente utilizzato, funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		

	(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.**				
14	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, le stoviglie, le iniziative di sostegno alle famiglie in difficoltà ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
15	**PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO, IN PARTICOLARE, AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)** Il progetto dovrà indicare la/e iniziativa/e formativa/e che dovrà/anno vertere su argomenti come i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonchè le *"Linee di indirizzo per il miglioramento dlela qualità nutrizionale nella ristorazione*	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *fattibilità, chiarezza e completeezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		

	scolastica della Regione del Veneto", dovranno essere indicate le modalità di svolgimento, i tempi e la durata delle iniziative, la possibilità di estenere l'iniziativa ad altri soggetti **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.**				
16	**STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU'** La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	5		
	Totale		65		25

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 4**5 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 6 – COMUNE DI FONTE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, 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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF,	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			

	ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	riferita all'Azienda				
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
4	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			

	produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.					
5	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
6	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** **Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi.** **Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		

	Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM) **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
7	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		
8	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del	7		

	ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI **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.**	seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*			
9	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** • **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** • **incentivare corrette abitudini alimentari;** • **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	7		

	facciata.				
10	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	10		
11	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata:**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		

	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.**				
12	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
13	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		
14	**SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del	7		

	PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI La relazione dovrà contenere una sintetica presentazione del sistema informatizzato offerto (denominazione, eventuale presenza pluriennale sul mercato, certificazioni ulteriori...) ed illustrare gli aspetti migliorativi al contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. tempi per la riconciliazione dei pagamenti, possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate…) **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*			
	Totale		63		22

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 7 - COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE**	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5

	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione	NO	Punti 0			5

	elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	SI	Punti 5			
4	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		
5	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del		8		

	Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 12 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*			
6	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	5		
7	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	5		

	proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**				
8	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	10		

9	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ CON RIFERIMENTO AD ENTRAMBI I SERVIZI** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni e/o utenti del servizio di assistenza domiciliare in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
10	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	8		
11	**SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** **Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *continuità del servizio attualmente utilizzato, funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	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.				
12	**STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU'** La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	8		
	Totale		**65**		**15**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 8 – COMUNE DI MARENO DI PIAVE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			

	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.	Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura di emergenza 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 35 km	Punti 0			3
		Tra 25 e 34 km	Punti 1			
		Tra 15 e 24 km	Punti 2			
		Meno di 15 km	Punti 3			
3	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. *I PUNTEGGI SONO CUMULABILI*	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1			

		(CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la produzione dei pasti				
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
4	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
5	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI DI ORIGINE ITALIA (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO ITALIA)** All'aggiudicatario, **prima di procedere** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
6	**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**	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			

	svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione). All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore dal fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.	Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			
7	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
8	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		7		

	Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
9	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 12 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		
10	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	8		

	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.				
11	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	6		
12	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	9		

	caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**				
13	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	6		
14	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ RIFERITO AD ENTRAMBI I SERVIZI** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni e/o utenti del servizio	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:**	7		

	di assistenza domiciliare in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*			
15	**SOLUZIONI MIGLIORATIVE NELLA PROCEDURA DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E SUCCESSIVO DISBRIGO DEI LOCALI** Descrivere le proposte orientate a migliorare il confort del locale mensa (es. allestimento spazi con ulteriori arredi ed attrezzature, anche in comodato e comunque senza oneri a carico dell'Amministrazione, ecc.) la gestione del servizio presso i terminali di distribuzione, e/o ulteriori eventuali ambiti. Nel caso si propongano attrezzature, materiali ecc, si richiede di allegare le relative schede tecniche. **Allegare relazione max 1 facciata (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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	9		
	Totale		59		31

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 45 punti per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 9 – COMUNE DI MOGLIANO VENETO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 4			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti	NESSUNA	Punti 0			6
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			

	firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	riferita all'Azienda				
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			

4	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			6
		SI	Punti 6			
5	**PIANO PRODUZIONE E PIANO IGIENE AMBIENTALE** Descrivere il piano di produzione del servizio ed il piano di igiene ambientale, nelle sue varie articolazioni, specificando in particolare quali modalità/accorgimenti/soluzioni tecniche intende mettere in atto per ridurre gli impatti sull'ambiente **Allegare relazione max 2 facciate (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		8		

6	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*	8		
7	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	6		

	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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate				
8	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI O PER IDIOSINCRASIE** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	6		
9	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	6		

	tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**				
10	**PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO, IN PARTICOLARE, AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)** Il progetto dovrà indicare la/e iniziativa/e formativa/e che dovrà/anno vertere su argomenti come i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonchè le *"Linee di indirizzo per il miglioramento dlela qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"*, dovranno essere indicate le modalità di svolgimento, i tempi e la durata delle iniziative, la possibilità di estenere l'iniziativa ad altri soggetti **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *fattibilità, chiarezza e completeezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		

11	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	8		
12	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		

	all'esame del contenuto della prima facciata.				
13	**<u>SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE</u>** **<u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u>** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *<u>adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia</u>*	6		
14	**<u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u>** <u>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, iniziative di sostegno alle famiglie in difficoltà ecc.</u> **<u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" 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.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *<u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale</u>*	8		
	Totale		**70**		**20**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **45 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 10 – COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 15 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 15 km	Punti 4			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione al	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE	Punti 1			

	fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda				
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**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** 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 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	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)**	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			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 40% 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			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			4
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 2			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 4			
6	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			**3**
		SI	Punti 3			
7	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE**	NO	Punti 0			3

	ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	SI	Punti 3			
8	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			2
		SI	Punti **2**			

9	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*	**5**		
10	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	**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.				
11	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	5		
12	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; – incentivare corrette abitudini alimentari; – invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	**5**		

	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.**				
13	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
14	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	5		

	volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**				
15	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
16	**SOLUZIONI MIGLIORATIVE PER ALLESTIMENTO LOCALI FUNZIONALI ALLA MIGLIORE EROGAZIONE DEL SERVIZIO** Illustrazione di proposta migliorativa per l'allestimento dei locali, anche mediante l'utilizzo di soluzioni di arredi modulari, che permettano una	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, fattibilità della soluzione presentata, armonizzazione con i locali e gli arredi presenti, interesse per*	6		

	funzionale divisione degli spazi interni **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*l'Ammini strazione Comunale*			
17	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	**5**		
18	**SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** **Allegare relazione max 1 facciata (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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	**5**		

	all'esame del contenuto della prima facciata.				
	Totale		**51**		**29**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 11 – COMUNE DI MONFUMO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.**	NO	Punti 0			3
	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	SI	Punti 3			

2	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
3	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)** **Si avverte che la Commissione**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		7		

	Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate				
4	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** **Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 12 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara.** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	5		
5	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)** **Si avverte che la Commissione**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	6		

	Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
6	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	6		
7	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	5		

	funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**				
8	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	6		

	facciata.				
9	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico – sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
10	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		
11	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** La relazione dovrà illustrare se si intende proseguire con l'utilizzo dell'attuale sistema informatizzato ovvero con altro sistema, precisando, in entrambi i casi, gli aspetti migliorativi al	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *continuità del servizio attualmente utilizzato, funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per*	7		

	contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. tempi per la riconciliazione dei pagamenti, possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate…) **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*l'Amministrazione Comunale*			
12	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, le stoviglie, ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
13	**PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO, IN PARTICOLARE, AI COMPONENTI DELLA**	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:*	5		

	COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato) Il progetto dovrà indicare la/e iniziativa/e formativa/e che dovrà/anno vertere su argomenti come i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonchè le *"Linee di indirizzo per il miglioramento dlela qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"*, dovranno essere indicate le modalità di svolgimento, i tempi e la durata delle iniziative, la possibilità di estenere l'iniziativa ad altri soggetti **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.**	*fattibilità, chiarezza e completeezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale*			
15	**STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU'** La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	7		
	Totale		72		8

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 12 – COMUNE DI MONTEBELLUNA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la r**ispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			

	firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**OFFERTA DI PRODOTTI DI ORIGINE BIOLOGICA: CARNI BIANCHE E RISO.** 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. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			9
		Offerta di carni bianche biologiche	Punti 5			
		Offerta di riso biologico	Punti 4			
4	**OFFERTA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI ORIGINE BIOLOGICA: CAROTE E CAPPUCCIO** 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. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			4
		Offerta di carote biologiche	Punti 2			
		Offerta di cappuccio biologico	Punti 2			
5	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.**	NO	Punti 0			4

	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	SI	Punti 4			
6	**OFFERTA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, PROVENIENTI DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA (OLTRE A QUANTO PREVISTO DAI CAM 2020)** Indicare la percentuale in peso aggiuntiva, rispetto ai CAM, di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata, le tipologie di prodotti offerti, le procedure di approvvigionamento **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate		6		
7	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		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 delle prime due facciate				
8	**PRODOTTI DA PESCA IN MARE: SOMMINISTRAZIONE DI SOLI PRODOTTI ITTICI FRESCHI PESCATI NEL LUOGO PIÙ PROSSIMO AL CENTRO DI COTTURA** Descrivere progetto e filiera **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza del progetto e della filiera descritti*	5		
9	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già note, le caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale (capacità produttiva, ubicazione ecc...); il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	6		

10	**ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLA CITTADINANZA** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi delle corrette abitudini alimentari 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). **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	6		
11	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
12	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE**	La Commissione giudicatrice attribuirà	7		

	FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*			
13	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLA FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, la sicurezza e il controllo alimentare grazie ad una maggior frequenza degli audit igienico-sanitari di cui all'art. 7 del Capitolato Speciale, ecc. **Allegare relazione max 2 facciate (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
14	**PROMOZIONE E SOCIALIZZAZIONE** Descrizione delle modalità di organizzazione di momenti di socializzazione di iniziativa dell'Amministrazione all'in-	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per*	5		

	terno del territorio comunale, per un numero indicativo di n. 6 incontri annui da circa n. 100 persone e n. 8 incontri annui da circa n. 200 persone, mediante produzione e somministrazione di prodotti alimentari aventi le caratteristiche di gara, volti alla diffusione e promozione della qualità del servizio **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*l'Amministrazione, difffusione e promozione della qualità del servizio*			
	Totale		**53**		**27**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 13 – COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA

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

	verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			

3	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
4	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		
5	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL**	La Commissione giudicatrice		8		

	REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*			
6	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	10		
7	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	10		

	proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**				
8	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	10		

9	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	9		
10	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, le stoviglie, iniziative di sostegno alle famiglie in difficoltà ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*	10		
	Totale		**67**		**13**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 14 - COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			

2	**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** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			4
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2,5			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
3	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			4
		Almeno 40% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 2,5			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 3			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 5			

5	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarn la rispondenza a quanto offerto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
6	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
7	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		

	chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
8	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		
9	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	7		

	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.				
10	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	8		
11	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	8		

	caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**				
12	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
13	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		

	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.				
14	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		
	Totale		**58**		**27**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 15 – COMUNE DI PREGANZIOL

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI RELATIVI ALLA SCUOLA**	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3

	DELL'INFANZIA E ALLA SCUOLA PRIMARIA, DALLA SEDE MUNICIPALE All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la	Punti 0,5			

		produzione dei pasti				
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**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** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		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 5			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% 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			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA** 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	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 3			

	offerto.	Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 5			
6	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
7	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		

	Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
8	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		
9	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del*	7		

	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.**	*piano proposto*			
10	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; – incentivare corrette abitudini alimentari; – invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	7		

11	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	10		
12	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		

	all'esame del contenuto della prima facciata.				
13	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, il sistema informatizzato per la prenotazione e pagamento pasti, ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		
14	**PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO, IN PARTICOLARE, AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)** Il progetto dovrà indicare la/e iniziativa/e formativa/e che dovrà/anno vertere su argomenti come i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonchè le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto", dovranno essere indicate le modalità di svolgimento, i tempi e la durata delle iniziative, la possibilità di estenere l'iniziativa ad altri soggetti	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *fattibilità, chiarezza e completeezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		

	Allegare relazione max 1 facciata (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.**				
	Totale		**62**		**28**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **45 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 16 – COMUNE DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE DEL COMUNE CAPOFILA** 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 del Comune capofila, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			

2	**POSSESSO DI CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI** 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. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	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	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			

4	**UTILIZZO AL 100% DI UOVA DI ORIGINE (OVVERO DA ANIMALI ALLEVATI) ITALIA O REGIONE VENETO** All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza delle uova, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI	NO	0			2
		100% di uova aventi origine Italia	1			
		100% di uova aventi origine Regione Veneto	2			
5	**UTILIZZO AL 100% DI LATTE E DERIVATI (YOGURTH, FORMAGGI, ECC.), DI ORIGINE (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO) ITALIA O REGIONE VENETO** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte e dei derivati, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI	NO	0			3
		100% di latte e derivati aventi origine Italia	1,5			
		100% di latte e derivati aventi origine Regione Veneto	3			
6	**UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O NELLA SOMMINISTRAZIONE, DEL 100% DI CARNE BOVINA, SUINA, inclusi SALUMI, aventi ORIGINE ITALIA" (OVVERO nata, allevata e macellata in ITALIA) oppure ORIGINE REGIONE VENETO (ovvero nata, allevata e macellata in Veneto)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva entro il termine assegnato, v**errà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI	NO	0			3
		100% CARNE BOVINA E SUINA „origine Italia"	1,5			
		100% CARNE BOVINA E SUINA „origine REGIONE VENETO"	3			

7	**UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O NELLA SOMMINISTRAZIONE, DEL 100% DI CARNE AVICUNICOLA „ORIGINE ITALIA“ (OVVERO nata, allevata e macellata in ITALIA) oppure ORIGINE REGIONE VENETO (ovvero nata, allevata e macellata in Veneto)** All‘aggiudicatario, **prima di procedere all‘aggiudicazione definitiva 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 NON SONO CUMULABILI	NO	0			3
		100% CARNE AVICUNICOLA „origine Italia“	1,5			
		100% CARNE AVICUNICOLA „origine REGIONE VENETO“	3			
8	**UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O NELLA SOMMINISTRAZIONE, DEL 100% DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO (conserve, sughi, salse) di origine ITALIA (ovvero coltivato e trasformato in Italia)** All‘aggiudicatario, **prima di procedere all‘aggiudicazione definitiva entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro e dei derivati del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	0			2
		100% DI POMODORO e derivati del pomodoro con origine ITALIA	2			
9	**UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O NELLA SOMMINISTRAZIONE, DEL 100% DI VERDURE, LEGUMI FRESCHI, PATATE di origine ITALIA (ovvero coltivate e trasformate in Italia)** All‘aggiudicatario, **prima di procedere all‘aggiudicazione definitiva entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro e dei derivati del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	0			2
		100% di verdure, legumi freschi, patate, di origine ITALIA	2			
10	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del		10		

	particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per le seguenti tipologie di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato, „frutta, ortaggi, legumi, cereali, prodotti ittici, olio“, dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*			
11	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		
12	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE**	La Commissione giudicatrice	7		

	SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI **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.**	attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*			
13	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	7		
14	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del*	10		

	garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**	*seguente* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*			
15	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE E LA GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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. Dovranno essere indicate anche le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		

	superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
16	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
	TOTALE		**52**		**28**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 17 – COMUNE DI RESANA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE**	Pari o superiore a 35 Km	Punti 0			5

	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Tra i 25 e i Km 34	Punti 2			
		Tra i 15 e i 24 Km	Punti 3			
		Meno di 15 Km	Punti 5			
2	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 50 Km	Punti 0			3
		Tra i 40 e i 49 Km	Punti 1			
		Tra i 30 e i 39 Km	Punti 2			
		Meno di 30 Km	Punti 3			
3	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura principale utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE	Punti 0,5			

	sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda				
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura principale utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		ISO 37001 (CERTIFICAZIONE) PREVENZIONE CORRUZIONE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		ISO 45001 (CERTIFICAZIONE SISTEMI SICUREZZA DEL LAVORO) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		Sa 8000 riferita all'Azienda	Punti 0,5			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (esclusi succhi di frutta)**	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 60% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			

	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 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi latte e yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% 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			
6	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 3			
		Almeno 40% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 5			

7	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
8	**PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI KM 0 (secondo le definizioni indicate nei CAM del 10/03/2020 Km. 150) DELLE SEGUENTI TIPOLOGIE DI PRODOTTI:** • **LEGUMI** • **PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta)** • **PANE E PRODOTTI DA FORNO** • **RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI** • **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA** • **PRODOTTI LATTIERO CASEARI** **Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) con indicazione di prodotti, ubicazione del**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e controllo*		10		

	fornitore, che non deve essere inteso come mero distributore, bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture **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**				
9	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*	5		
10	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara, con invio	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	8		

	dei curricula delle due figure professionali. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**				
11	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	6		
12	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	7		

	caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**				
13	**ADOZIONE PROGETTO DI COMUNICAZIONE E DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI L'EDUCAZIONE E L'INCENTIVAZIONE DI CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI, VEICOLAZIONE DI MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZIO, E LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** 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 e le modalità di attuazione delle iniziative proposte. **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,**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	6		

	attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
14	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione comunale*	5		
15	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		
16	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza,*	8		

	capitolato, tra le quali, ad esempio, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale e di pulizia, le stoviglie e l'attrezzatura utilizzata, ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*fattibilità, interesse per l'Amministrazione Ccmunale*			
	Totale		60		30

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **45 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 18 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA

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

2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la r**ispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**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** 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 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	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			4
		Almeno 40% 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			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			4
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 2			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 4			
6	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			

7	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
8	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			

9	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*	9		
10	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	6		
11	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di*	5		

	abitudini alimentari; – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**	*realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*			
12	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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**	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	9		

	all'esame del contenuto della prima facciata.				
13	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
14	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
15	**MERENDA PER SCUOLA DELL'INFANZIA DI SPERCENIGO - circa 32 merende al giorno, pari a 5.760 merende annue.** Dovranno essere illustrare le modalità di erogzione del servizio, con particolare riguardo alle operazioni di fornitura,	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguenti **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *coerenza alle Linee Guida regionali sulla ristorazione scolastica, efficacia*	5		

	trasporto, preparazione e somministrazione dellea merenda e alla varietà e qaulità 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....). **Allegare una relazione di max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensine 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.**	*nella promozione di sane abitudini alimentari tra gli alunni con un metodo di educazione alimentare sostenibile nel tempo in ambito scolastico, varietà della proposta.*			
16	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, il sistema informatizzato per la rilevazione delle prenotazioni e dei pagamenti dei pasti, ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
	Totale		50		30

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 19 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura di emergenza 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 35 km	Punti 0			3
		Tra 25 e 34 km	Punti 1			
		Tra 15 e 24 km	Punti 2			
		Meno di 15 km	Punti 3			
3	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la	Punti 1			

	la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. *I PUNTEGGI SONO CUMULABILI*	produzione dei pasti				
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
4	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
5	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI DI ORIGINE ITALIA (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO ITALIA)** All'aggiudicatario, **prima di procedere** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro**	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			

	il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto					
6	**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 di propria produzione). All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore dal fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			
7	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			

8	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*	7		
9	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	8		

10	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	7		
11	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	6		

12	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE****:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	9		
13	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		

	superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
14	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
15	**SOLUZIONI MIGLIORATIVE NELLA PROCEDURA DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI E SUCCESSIVO DISBRIGO DEI LOCALI** Descrivere le proposte orientate a migliorare il confort del locale mensa (es. allestimento spazi con ulteriori arredi ed attrezzature, anche in comodato e comunque senza oneri a carico dell'Amministrazione, ecc.) la gestione del servizio presso i terminali di distribuzione, e/o ulteriori eventuali ambiti. Nel caso si propongano attrezzature, materiali ecc, si richiede di allegare le relative schede tecniche. **Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	9		

	superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate				
	Totale		58		32

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **45 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 20 – COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura di emergenza 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	Pari o superiore a 35 km	Punti 0			3
		Tra 25 e 34 km	Punti 1			
		Tra 15 e 24 km	Punti 2			
		Meno di 15 km	Punti 3			

	calcolata utilizzando Google Maps.					
3	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la r**ispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			4
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) (riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti)	Punti 1			
4	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
5	**IMPEGNO A SODDISFARE, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI, L'INTERO FABBISOGNO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), CON PRODOTTI DI ORIGINE ITALIA OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA**	NO	Punti 0			4

	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.	SI	Punti 4			
6	**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 di propria produzione** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			
7	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
8	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. **Allegare relazione max 2 facciate formato**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		7		

	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 delle prime due facciate				
9	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, 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 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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e controllo*	6		
10	PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI 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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	6		

11	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE*****:** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	8		
12	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
13	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *adeguatezza delle soluzioni organizzative e*	6		

	Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11). **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	*gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*			
14	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** La relazione dovrà illustrare se si intende proseguire con l'utilizzo dell'attuale sistema informatizzato ovvero con altro sistema, precisando, in entrambi i casi, gli aspetti migliorativi al contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. tempi per la riconciliazione dei pagamenti, possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate...) **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *continuità del servizio attualmente utilizzato, funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	7		
15	**ELABORAZIONE PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** • **rilevare il gradimento del servizio;** • **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** • **incentivare corrette abitudini alimentari;** • **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	6		

	delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**				
16	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale ad esempio utilizzo di carrelli portavivande aggiuntivi per una maggiore ottimizzazione dei tempi di distribuzione pasti/disbrigo refettori (in considerazione soprattutto della consumazione articolata su più turni), le stoviglie, le iniziative di sostegno alle famiglie in difficoltà, disponibilità ad applicare ai pasti degli insegnanti un prezzo corrispondente al rimborso riconosciuto dal MIUR ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*	8		
	Totale		**61**		**29**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **45 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 21 - COMUNE DI SEGUSINO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.	NESSUNA	Punti 0			3
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 0,5			

		riferita all'Azienda				
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
3	**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** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			7
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 7			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			7
		Almeno 40% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 7			

5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			7
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 5			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 7			
6	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
7	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate		6		

	la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**				
8	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	5		
9	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** • veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; • incentivare corrette abitudini alimentari; • invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** efficacia, chiarezza, varietà degli *strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	6		

	delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**				
10	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale d'Appalto; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	7		

	facciata.				
11	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		
12	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		
13	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato,	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto*	9		

	inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, le stoviglie, iniziative di sostegno alle famiglie in difficoltà ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*			
14	**STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU'** La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	6		
	Totale		49		31

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 22 – COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di	Punti 0,5			

		Cottura utilizzato per la produzione dei pasti				
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**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** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		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 5			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% 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			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 3			

	rispondenza a quanto offerto.	Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 5			
6	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
7	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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,**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		

	attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate				
8	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	7		
9	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	5		
10	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei*	5		

	alimentari; – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**	*messaggi proposti*			
11	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE****:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	10		

12	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		
13	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
14	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per*	5		

	Allegare relazione max 1 facciata (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.**	*l'Amministrazione Comunale*			
15	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** La relazione dovrà contenere una sintetica presentazione del sistema informatizzato offerto (denominazione, eventuale presenza pluriennale sul mercato, certificazioni ulteriori...) ed illustrare gli aspetti migliorativi al contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate...) **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *continuità del servizio attualmente utilizzato, funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
	Totale		**57**		**28**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 23 - COMUNE DI TREVIGNANO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la	Punti 0,5			

		produzione dei pasti				
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
4	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		8		

	facciate				
5	**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) **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, n. Prodotti DOP/IGP della Regione Veneto criteri di selezione e di controllo*	6		
6	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	5		
7	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI**	La Commissione giudicatrice attribuirà i	6		

	PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI 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.**	coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*			
8	PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A: – veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; – incentivare corrette abitudini alimentari; – invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. 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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	5		
9	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE Il piano dovrà indicare le misure atte a	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:***	9		

	garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**	*completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*			
10	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		
11	**ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:	8		

	Nel progetto dovranno essere 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. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	*efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati,*			
12	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	9		
13	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO:** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, le stoviglie, iniziative di sostegno alle famiglie in difficoltà ecc. **Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale*	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.				
14	**PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO, IN PARTICOLARE, AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)** Il progetto dovrà indicare la/e iniziativa/e formativa/e che dovrà/anno vertere su argomenti come i principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare, nonchè le *"Linee di indirizzo per il miglioramento dlela qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"*, dovranno essere indicate le modalità di svolgimento, i tempi e la durata delle iniziative, la possibilità di estenere l'iniziativa ad altri soggetti **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *fattibilità, chiarezza e completeezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
15	**STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU'** La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. **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* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE:*** *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	5		

	Totale		**77**		**13**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **45 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 24 – COMUNE DI VIDOR

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. Al primo in graduatoria, **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 oppure tramite gli Enti	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000	Punti 1			

	firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	riferita all'Azienda				
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**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** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		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 5			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 3			

	offerto.	Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 3			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 5			
6	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
7	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			

	l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto					
8	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		7		
9	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata:**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*		5		

	carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**				
10	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	6		
11	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – **veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;** – **incentivare corrette abitudini alimentari;** – **invogliare al consumo del proprio pasto** Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **Allegare relazione max 1 facciata**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*	7		

	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.**				
12	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	7		
13	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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).	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		

	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.**				
14	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
15	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		

	Totale		**48**		**32**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **40 punti p**er il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 25 - COMUNE DI VILLORBA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la r**ispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF,	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			

	ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
3	**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** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 80% 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 5			
4	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% 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			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E**	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5

	AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA 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 40% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 3			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 5			
6	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)** All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
7	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso – GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio	NO	Punti 0			5

	liquefatto (GPL) **All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	SI	Punti 5			
8	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime due facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		10		
9	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente		7		

	DIETISTA / NUTRIZIONISTA Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 11 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	**CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*			
10	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	7		
11	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente	5		

	– veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio; – incentivare corrette abitudini alimentari; – invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**	CRITERIO MOTIVAZIONALE: *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*			
12	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	10		

	informatizzato di cui all'art. 5.13 **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.**				
13	**PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI** Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10 **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		
14	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	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.				
15	**SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE, STRUMENTI DI CONTENIMENTO DEL TURN OVER, INCENTIVAZIONE DEL PERSONALE** **Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).** **Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *adeguatezza delle soluzioni organizzative e gestionali, forme, strumenti e strategie di incentivazione del personale e di contenimento del turn over e loro efficacia*	5		
	Totale		54		31

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

LOTTO N. 26 – COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	**DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE**	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3

	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	**CERTIFICAZIONI** In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. **Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la r**ispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 0,5			
		EMAS (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			

3	**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** 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 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	**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 da produttore All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione difinitiva 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.	Fuori del territorio Provinciale	Punti 0			3
		Dentro il territorio provinciale	Punti 1			
		All'interno del territorio comunale	Punti 3			
5	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)** 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 art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% 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			
6	**ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA**	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5

	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 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 3			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di carne suina e avicunicola	Punti 5			
7	**PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.**	NO	Punti 0			2
	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,** verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto	SI	Punti 2			
8	**IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)**	NO	Punti 0			2
	All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	SI	Punti 2			

9	**UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI A MINORI EMISSIONI E A MINORI CONSUMI ENERGETICI** (quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso — GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) All'aggiudicatario, **prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato**, verrà chiesto l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
10	**PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI** Descrivere le procedure di approvvigionamento, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori e l'eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi. Per ciascuna tipologia di prodotti biologici di cui all'art. 5.1 del Capitolato (es. "ortaggi, frutta, legumi, cereali") dovrà essere indicata la % di utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e chilometro zero, secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 e/o nel Bando Mensa Biologica di cui al DM 18.12.2017 **Allegare relazione max 2 facciate 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 delle prime**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *completezza, chiarezza, efficienza delle procedure indicate*		9		

	due facciate				
11	**PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA** Descrizione delle modalità di selezione del Referente del servizio e delle figure del dietista e/o nutrizionista di cui all'art. 12 del Capitolato, reperibilità anche in altri orari ulteriori rispetto a quelli richiesti, professionalità ed esperienza maturata nella gestione di contratti analoghi, per tipologia e dimensione, a quello in gara. **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11) e curricula del personale sopra indicato** **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. Il materiale documentale ulteriore richiesto NON rientra nel numero massimo di facciate**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *professionalità, esperienza maturata, reperibilità*	5		
12	**PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI** **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto*	5		
13	**PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A:** – veicolare informazioni sulle	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente	5		

	misure di sostenibilità ambientale del servizio; – incentivare corrette abitudini alimentari; – invogliare al consumo del proprio pasto Illustrazione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, nonché tempi e modalità di svolgimento, tipologie di interventi utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, eventuale collaborazione con soggetti terzi) ecc. **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.**	**CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti*			
14	**PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE** Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità dello stesso, dall'acquisto delle derrate alla somministrazione dei pasti, avendo cura di indicare, se già noti, ubicazione e caratteristiche del centro di cottura che verrà utilizzato in caso di emergenza ai sensi dell'art. 4 del Capitolato Speciale; il piano dovrà specificare anche le misure volte a garantire il funzionamento del sistema informatizzato di cui all'art. 5.13 **Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)** **Si avverte che la Commissione**	*La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente* ***CRITERIO MOTIVAZIONALE****:* *completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento*	6		

	Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
15	**ADOZIONE DI INIZIATIVE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE INERENTI LA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE** (dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai tema 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). **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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE**: *Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte.*	5		
16	**INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ RIFERITO AD ENTRAMBI I SERVIZI** Illustrazione misure e iniziative a sostegno alunni e/o utenti del servizio di asssitenza domiciliare in situazione di disagio economico o in situazione di emergenza economico - sociale. **Allegare relazione max 1 facciata (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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia,fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	5		

	all'esame del contenuto della prima facciata.				
17	**SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI** La relazione dovrà illustrare se si intende proseguire con l'utilizzo dell'attuale sistema informatizzato ovvero con altro sistema, precisando, in entrambi i casi, gli aspetti migliorativi al contenuto minimo richiesto all'art. 5.13 del Capitolato Speciale, con particolare riguardo all'adozione di misure volte a semplificare e/o velocizzare le operazioni (es. possibilità di caricamento massivo delle tariffe agevolate…) **Allegare relazione max 1 facciata (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 **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *continuità del servizio attualmente utilizzato, funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		
18	**MIGLIORIE DEL SERVIZIO, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLA FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI** Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato, inerenti, a titolo meramente esemplificativo, il sistema organizzativo, la dotazione strumentale, **Allegare relazione max 1 facciata (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**	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente **CRITERIO MOTIVAZIONALE:** *completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale*	6		

	facciata.				
	Totale		**52**		**33**

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **42 punti** per il punteggio tecnico complessivo Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 17.4.

17.2 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 (Ci=coefficiente attribuito al concorrente iesimo).

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 .

17.3 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 BORSO DEL GRAPPA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 411.600,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,80 x 85.500 pasti Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado – € 4,00 x 300 pasti per pasti utenti del servizio doposcuola oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 600,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 2 – COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 773.500,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,42 x 175.000 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 202.860,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,83 x 42.000 pasti Scuola Primaria oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 1.200,00**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**15**

LOTTO N. 4 - COMUNE DI CIMADOLMO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 287.100,00.=**, IVA esclusa, così determinato: • € 4,35 x 66.000 pasti Scuola Primaria non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**15**

LOTTO N. 5 - COMUNE DI CODOGNE'

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 344.778,00.=**, IVAesclusa, così determinato: – € 4,50 x 58.500 pasti Scuola Primaria e insegnanti – € 6,32 x 12.900 pasti per utenti domiciliari oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 450,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 6 - COMUNE DI FONTE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 147.466,80.=**, IVA esclusa, così determinato: - € 4,60 x 32.058 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**15**

LOTTO N. 7 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 204.480,00** IVA esclusa, così determinato: — € 4,80 x 30.600 pasti Scuola Primaria — € 6,40 x 9.000 pasti per utenti domiciliari oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 280,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 8 – COMUNE DI MARENO DI PIAVE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro € 501.694,50.=,** IVA esclusa, così determinato: – € 4,45 x 90.180 pasti Scuola Primaria – € 6,35 x 15.810 pasti per utenti domiciliari non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 9 - COMUNE DI MOGLIANO VENETO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 6.424.000,00.=**, IVA esclusa, così determinato: — € 5,50 x 1.168.000 pasti Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I Grado oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 1.200,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 10 - COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 438.750,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,50 x 97.500 pasti Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 480,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 11 – COMUNE DI MONFUMO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 505.920,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 3,80 x 30.000 pasti Scuola dell'Infanzia – € 4,60 x 81.200 Scuola Primaria – € 4,60 x 4.000 pasti per utenti domiciliari non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 12 – COMUNE DI MONTEBELLUNA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 3.049.894,40.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,80 x 594.228 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado – € 3,80 x 52.000 pasti per utenti domiciliari oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 1.200,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 13 - COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 78.750,00.=**, IVA esclusa, così determinato: — € 4,50 x 17.500 pasti Scuola Primaria non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 14 - COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 450.376,80.=**, IVA esclusa, così determinato: — € 4,60 x 97.908 pasti Scuola Primaria oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 900,00.=	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**15**

LOTTO N. 15 – COMUNE DI PREGANZIOL

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 2.160.000,00.=**, IVA esclusa, così determinato: — € 4,80 x 450.000 pasti Asilo Nido, Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 16 – COMUNE DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 763.833,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,30 x 167.630 pasti Scuola Primaria e Infanzia – € 0,80 x 53.780 maggiorazione costo pasto COVID non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 17 – COMUNE DI RESANA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 731.120,00.=**, IVA esclusa, così determinato: — € 4,94 x 148.000 pasti Scuola Primaria di secondo grado non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 18 – COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 603.379,80.=**, IVA esclusa, così determinato: — € 4,35 x 138.708 pasti Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 590,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 19 - COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 226.950,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,45 x 51.000 pasti Scuola Primaria non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 20 - COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 944.592,00.=**, IVA esclusa, così determinato: • € 4,40 x 214.680 pasti Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I grado non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 21 - COMUNE DI SEGUSINO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 348.019,20.=**, IVA esclusa, così determinato: • € 4,80 x 72.504 pasti Scuola Primaria non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 22 - COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 246.891,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,70 x 52.530 pasti Scuola Primaria oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 600,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**15**

LOTTO N. 23 - COMUNE DI TREVIGNANO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 570.000,00.=**, IVA esclusa, così determinato: • € 5,00 x 114.000 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**10**

LOTTO N. 24 - COMUNE DI VIDOR

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 197.856,00.=**, IVA esclusa, così determinato: – € 4,80 x 41.220 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**20**

LOTTO N. 25 - COMUNE DI VILLORBA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro 930.600,00.=**, IVA esclusa, così determinato: — € 4,70 x 198.000 pasti Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**15**

LOTTO N. 26 - COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo stimato complessivo a base di gara **Euro € 971.490,00.=,** IVA esclusa, così determinato: – € 4,90 x 156.000 pasti Scuola Infanzia, Primaria e Scuola Secondaria di I Grado – € 5,90 x 35.100 pasti per utenti domiciliari oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, **Euro 600,00.=**	$Ci= (Ri/Rmax)^{\alpha}$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	**15**

17.4 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:

$$Pi = C_i X Pmax$$

Pi= singolo punteggio attribuito al concorrente i-esimo

C*i* = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo per ogni singolo criterio

Pmax = massimo punteggio conseguibile per ciascun criterio.

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 singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

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

Si precisa che ai fini della verifica di anomalia di cui all'art. 97 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, si terrà conto del punteggio attribuito dalla commissione prima della riparametrazione (cfr. Consiglio di Stato, sez. III, 01 agosto 2016, n. 3455 e sez. V, 30 gennaio 2017, n. 373, TAR Veneto, sez. I del 09 febbraio 2018 n. 145 e T.A.R. Lazio, Roma, III-quater, 11 agosto 2020, n. 9155).

18. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata 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'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e, di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta ha luogo **il giorno 22.04.2022, alle ore 9:00.**

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite la Piattaforma almeno 1 giorno prima della data fissata.

La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta in videoconferenza WebEx di Cisco. I soggetti interessati a partecipare alla seduta pubblica dovranno chiedere l'indirizzo di accesso **esclusivamente** per mezzo della funzionalità "Comunicazioni procedura", presente sulla piattaforma SINTEL, nell'interfaccia "Dettaglio" della procedura stessa, specificando:

- oggetto della richiesta
- generalità e documento di identità del partecipante.

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 uditore.

La stazione appaltante intende avvalersi della facoltà cosiddetta di inversione procedimentale, e pertanto procede prima alla valutazione dell'offerta tecnica, poi alla valutazione dell'offerta economica, di tutti i concorrenti, poi, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria. La verifica dell'anomalia avviene dopo le operazioni della commissione di gara.

Nel dettaglio, il Responsabile del procedimento (RP) nella prima seduta pubblica, procederà, nella piattaforma Sintel, al controllo della firma digitale, e ad avviare, per ogni lotto, la fase di valutazione amministrativa e a chiudere la stessa fase.

Il Responsabile del procedimento (RP) non procederà pertanto né ad ammettere né ad escludere alcun partecipante relativamente alla documentazione amministrativa. La piattaforma Sintel, così facendo ammetterà dal punto di vista operativo, per ciascun lotto, tutti i concorrenti al fine di poter accedere alle offerte tecniche.

Si specifica che **le comunicazioni automatiche generate dalla piattaforma Sintel a seguito della chiusura della valutazione amministrativa NON dovranno essere considerate dai concorrenti**. Le comunicazioni del Responsabile del procedimento (RP), saranno trasmesse tramite la funzionalità "Comunicazioni della procedura".

20. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche relativamente a ciascun singolo lotto sono indicate al precedente punto 19.

La commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura, 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. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 17.4.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 19:

a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;

b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La Commissione giudicatrice procede relativamente a ciascun singolo lotto all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 17 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

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, è 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, i predetti concorrenti, su richiesta della Stazione Appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro tre giorni lavorativi. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste all'articolo 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la Commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La Stazione Appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste all'articolo 2.3.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 19 i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, redige e comunica la graduatoria al RUP di ciascun lotto.

Per i soli lotti nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 16, 19, 20 e 21:

Qualora, in base a elementi specifici, l'offerta non appaia congrua, la Commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP di ciascun lotto, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto punto 22..

Per i soli lotti nn. *9, 12, 14, 15, 17, 18, 22, 23, 24, 25 e 26*:

Congiuntamente all'apertura dell'offerta economica, viene accertata la presenza dell'allegato "E" - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO. L'offerta del concorrente primo in graduatoria verrà trasmessa al RUP di ciascun lotto, unitamente agli atti ed ai documenti di gara, per la verifica di fattibilità e congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione. Le risultanze del procedimento di verifica di congruità delle offerte, nonché l'eventuale proposta di aggiudicazione, saranno rese note successivamente mediante avviso pubblicato sul sito istituzionale della SUA e comunicato ai concorrenti tramite la piattaforma regionale SINTEL.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la Commissione provvede a comunicare tempestivamente al RUP di ciascun lotto i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;

- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'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;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

21. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il Responsabile del procedimento (RP) procede in relazione al soggetto che ha presentato la migliore offerta a:

a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;

b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;

c) redigere apposito verbale.

Il Responsabile del procedimento (RP) provvede a:

a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;

b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità 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.

22. VERIFICA DI CONGRUITA' DELLE OFFERTE

Il RUP di ciascun lotto 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 **cinque** giorni dal ricevimento della richiesta e/o procedere, **anche mediante audizione orale**, 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.

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

La commissione invia al RUP di ciascun lotto l'indicazione del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP di ciascun lotto al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto / concessione all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora viene accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del Codice in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del Codice.

Il RUP di ciascun lotto procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare, a pena di esclusione, che il costo del personale non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle redatte annualmente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare e di quella prevista al seguente paragrafo.

Prima dell'aggiudicazione, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, 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.

In caso di esito negativo delle verifiche e di non conformità a quanto offerto in gara, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, 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 viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula del contratto avviene **entro 60 giorni** dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

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'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto / concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) 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.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante:

Numero lotto	Modalità di stipula
Lotto n. 1 COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 2 COMUNE DI CAERANO DI SAN MARCO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 4 COMUNE DI CIMADOLMO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 5 COMUNE DI CODOGNE'	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 6 COMUNE DI FONTE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 7 COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 8 COMUNE DI MARENO DI PIAVE	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 9 COMUNE DI MOGLIANO VENETO	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 10 COMUNE DI MONASTIER DI TREVISO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 11 COMUNE DI MONFUMO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 12 COMUNE DI MONTEBELLUNA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso

Lotto n. 13 COMUNE DI MORIAGO DELLA BATTAGLIA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 14 COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 15 COMUNE DI PREGANZIOL	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 16 COMUNE DI QUINTO DI TREVISO E MORGANO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 17 COMUNE DI RESANA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 18 COMUNE DI SAN BIAGIO DI CALLALTA	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 19 COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 20 COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 21 COMUNE DI SEGUSINO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 22 COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 23 COMUNE DI TREVIGNANO	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 24 COMUNE DI VIDOR	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 25 COMUNE DI VILLORBA	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
Lotto n. 26 COMUNE DI VOLPAGO DEL MONTELLO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso

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.

Non ci sono spese di pubblicità.

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto / concessione è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto / concessione comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

25. 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 è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nel Progetto di ciascun lotto.

26. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto / concessione, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito di ciascuna stazione appaltante.

27. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi presentando apposita domanda preferibilmente via PEC all'indirizzo protocollo.provincia.treviso@pecveneto.it, oppure via e-mail all'URP (urp@provincia.treviso.it) alla Stazione Unica Appaltante.

La Stazione Unica Appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto d'accesso dei soggetti interessati, facendo presente fin d'ora che in caso di accesso cosiddetto difensivo, lo stesso sarà ritenuto prevalente rispetto alle contrapposte esigenze di riservatezza e di segretezza tecnico/commerciale.

In carenza della dichiarazione adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice e/o qualora ne ravvisi le condizioni, la stazione appaltante accoglierà la richiesta di accesso agli atti senza effettuare la notifica al concorrente controinteressato e le offerte tecniche presentate saranno integralmente accessibili ai terzi.

28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il TAR Veneto.

29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione secondo quanto riportato nell'apposita scheda informativa allegata alla documentazione di gara.