



**PROVINCIA DI TREVISO**

**STAZIONE UNICA APPALTANTE  
AREA BENI E SERVIZI**

## **DISCIPLINARE DI GARA**

---

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E  
FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
COMUNI ADERENTI ALLA SUA**

---

## Indice analitico

1. PREMESSE.....	3
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	6
2.1 Documenti di gara.....	6
2.2 Chiarimenti.....	6
2.3 Comunicazioni.....	6
3 OGGETTO DELL'APPALTO/CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....	7
4 DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI.....	12
4.1 DURATA.....	12
4.2 OPZIONI E RINNOVI.....	13
5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....	15
6. REQUISITI GENERALI .....	16
7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	16
7.1 Requisiti di idoneità.....	17
7.2 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA FINANZIARIA (NON PREVISTI).....	17
7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale.....	17
7.4 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.....	18
7.5 Indicazioni per i consorzi di cooperative e di imprese artigiane e i consorzi stabili .....	19
8. AVVALIMENTO.....	19
9. SUBAPPALTO.....	20
10. GARANZIA PROVVISORIA.....	21
11. SOPRALLUOGO FACOLTATIVO.....	27
12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC. ....	29
13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....	31
14. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	32
15. CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	33
15.1 Domanda di partecipazione .....	33
15.2 Documento di gara unico europeo.....	34
15.3 Dichiarazioni integrative e documentazione a corredo.....	37
16. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA.....	42
17. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA.....	42
18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	44
18.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica.....	47
18.2 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica.....	176
18.3 Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica .....	176
18.4 Metodo per il calcolo dei punteggi.....	186
19. SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	186
20. COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	187
21. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....	188
22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	189
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO/CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO .....	189
24. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	192
25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE .....	192
26. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	192

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

**1. PREMESSE**

Con le seguenti determinazioni a contrarre, le Amministrazioni indicate hanno deliberato di affidare il servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti per utenti domiciliari:

- Determinazione n. 71 del 28.02.2018 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Borso del Grappa (TV);
- Determinazione n. 95 del 03.03.2018 del Responsabile dell'Area 1 – Amministrativa e Tecnica del Comune di Breda di Piave (TV);
- Determinazione n. 127 del 07.03.2018 del Responsabile del 1° Servizio del Comune di Codognè (TV);
- Determinazione n. 14 del 06.03.2018 del Responsabile della 2^ U.O. del Comune di Cordignano (TV);
- Determinazione n. 92 del 02.03.2018 del Responsabile dell'Area Affari Generali del Comune di Fontanelle (TV);
- Determinazione n. 66 del 08.03.2018 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Fregona (TV);
- Determinazione n. 45 del 02.03.2018 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Gaiarine (TV);
- Determinazione n. 34 del 27.02.2018 del Responsabile dell'Area 2 Economico Finanziaria - Servizi alla Persona del Comune di Godega di Sant'Urbano (TV);
- Determinazione n. 86 del 05.03.2018 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Mansuè (TV);
- Determinazione n. 37 del 27.02.2018 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Monfumo (TV);
- Determinazione n. 101 del 05.03.2018 del Responsabile dell'Area Economico Finanziaria del Comune di Motta di Livenza (TV);
- Determinazione n. 111 del 08.03.2018 del Responsabile dell'Area Tributi, Personale, istruzione, cultura, biblioteca, informatica del Comune di Ponte di Piave (TV);
- Determinazione n. 97 del 08.03.2018 del Responsabile del Servizio Socio-culturale del Comune di San Pietro di Feletto (TV);
- Determinazione n. 63 del 08.03.2018 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune Capofila di San Polo di Piave (TV);

- Determinazione n. 98 del 01.03.2018 del Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi del Comune di Sarmede (TV);
- Determinazione n. 171 del 08.03.2018 del Responsabile dell'Area II Servizi finanziari, scolastici, culturali e sportivi del Comune di Susegana (TV);
- Determinazione n. 111 del 01.03.2018 del Responsabile dell'Area Demografica- culturale del Comune di Vazzola (TV);
- Determinazione n. 80 del 08.03.2018 del Responsabile del Settore I° Posizione Organizzativa Amministrativa del Comune di Vidor (TV).

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

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 BREDÀ DI PIAVE;**

**Lotto 3: COMUNE DI CODOGNE';**

**Lotto 4: COMUNE DI CORDIGNANO;**

**Lotto 5: COMUNE DI FONTANELLE;**

**Lotto 6: COMUNE DI FREGONA;**

**Lotto 7: COMUNE DI GAIARINE;**

**Lotto 8: COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO;**

**Lotto 9: COMUNE DI MANSUE';**

**Lotto 10: COMUNE DI MONFUMO;**

**Lotto 11: COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA;**

**Lotto 12: COMUNE DI PONTE DI PIAVE;**

**Lotto 13: COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO;**

**Lotto 14: COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO;**

**Lotto 15: COMUNE DI SARMEDE;**

**Lotto 16: COMUNE DI SUSEGANA;**

**Lotto 17: COMUNE DI VAZZOLA;**

**Lotto 18: COMUNE DI VIDOR.**

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è:

**Lotto 1: Responsabile dell'Area Amministrativa;**

- Lotto 2:** Responsabile dell'Area 1 – Amministrativa e Tecnica;
- Lotto 3:** Responsabile del 1° Servizio;
- Lotto 4:** Responsabile della 2^ U.O
- Lotto 5:** Responsabile dell'Area Affari Generali;
- Lotto 6:** Responsabile dell'Area Amministrativa;
- Lotto 7:** Responsabile dell'Area Amministrativa;
- Lotto 8:** Responsabile dell'Area 2 Economico Finanziaria - Servizi alla Persona;
- Lotto 9:** Responsabile dell'Area Amministrativa ;
- Lotto 10:** Responsabile dell'Area Amministrativa;
- Lotto 11:** Responsabile dell'Area Economico Finanziaria;
- Lotto 12:** Responsabile dell'Area Area Tributi, Personale, istruzione, cultura, biblioteca, informatica;
- Lotto 13:** Responsabile del Servizio Socio-culturale;
- Lotto 14:** Responsabile dell'Area Amministrativa;
- Lotto 15:** Responsabile dell'Area Servizi Amministrativi;
- Lotto 16:** Responsabile dell'Area II Servizi finanziari, scolastici, culturali e sportivi ;
- Lotto 17:** Responsabile dell'Area Demografica- culturale;
- Lotto 18:** Responsabile del Settore I° Posizione Organizzativa Amministrativa.

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

### **2.1 DOCUMENTI DI GARA**

La documentazione di gara comprende, per ciascun lotto:

- Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti: a) capitolato speciale descrittivo prestazionale, nonchè schema di contratto; b) Planimetrie; c) DUVRI; d) elenco arredi ed attrezzature;
- Bando di gara;
- Disciplinare di gara;
- per i soli lotti **2, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 16, 17 e 18**, Prospetto finanziario
- “Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture” sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto il 07.09.2015;
- per i soli **lotti 6, 9, 18**, “Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici”, approvato dal **Comune di Fregona** con deliberazione di G.C. n. 149 del 16.11.2016, dal **Comune di Mansue'** con deliberazione di G.C. n. 19 del 08.03.2017 e

dal **Comune di Vidor** con deliberazione di G.C. n. 85 del 03.11.2016.

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <http://www.provincia.treviso.it> al link Stazione Unica Appaltante.

## **2.2 CHIARIMENTI**

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo [chiarimenti@provincia.treviso.it](mailto:chiarimenti@provincia.treviso.it), entro il termine delle **ore 12.00** del giorno **09.04.2018**. Non verrà data risposta a richieste pervenute oltre tale termine che non consentano di fornire risposta entro il termine indicato di seguito.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.provincia.treviso.it> al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla presente procedura di gara.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

## **2.3 COMUNICAZIONI**

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 CHIARIMENTI del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC [protocollo.provincia.treviso@pecveneto.it](mailto:protocollo.provincia.treviso@pecveneto.it) e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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

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

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

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

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

L'appalto/concessione è suddiviso nei seguenti lotti:

NUMERO LOTTO	OGGETTO DEL LOTTO	CIG
1	COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	7400073D69
2	COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE	7400076FE2
3	COMUNE DI CODOGNE'	740008467F
4	COMUNE DI CORDIGNANO	7400085752
5	COMUNE DI FONTANELLE	74000878F8
6	COMUNE DI FREGONA	74000889CB
7	COMUNE DI GAIARINE	7400091C44
8	COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	7400093DEA
9	COMUNE DI MANSUE'	740009713B
10	COMUNE DI MONFUMO	74001003B4
11	COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	740010362D
12	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	74001068A6
13	COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	7400109B1F
14	COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO	7400111CC5
15	COMUNE DI SARMEDE	7400114F3E
16	COMUNE DI SUSEGANA	74001171BC
17	COMUNE DI VAZZOLA	7400119362
18	COMUNE DI VIDOR	7400120435

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
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 391.680,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 391.680,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 129.254,40

<b>LOTTO 2 – COMUNE DI BREDA DI PIAVE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 459.456,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 459.456,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 229.728,00
<b>LOTTO 3 – COMUNE DI CODOGNE'</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 247.500,00
Servizi di fornitura pasti a domicilio	55521100-9	S	€ 156.000,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 403.500,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 173.505,00
<b>LOTTO 4 – COMUNE DI CORDIGNANO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 404.886,45
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 404.886,45</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 196.148,13
<b>LOTTO 5 – COMUNE DI FONTANELLE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 169.740,00
Servizi di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 65.520,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 235.260,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 98.974,00
<b>LOTTO 6 – COMUNE DI FREGONA</b>			

DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 319.150,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 319.150,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 127.250,00
<b>LOTTO 7 – COMUNE DI GAJARINE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 670.679,88
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 670.679,88</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 315.219,54
<b>LOTTO 8 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 166.284,00
Servizi di fornitura pasti a domicilio	55521100-9	S	€ 99.000,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 265.284,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 124.683,48
<b>LOTTO 9 – COMUNE DI MANSUE'</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 69.498,00
Servizi di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 36.660,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 106.158,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 31.847,26
<b>LOTTO 10 – COMUNE DI MONFUMO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO

Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 413.316,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 413.316,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 119.862,00
<b>LOTTO 11 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 401.190,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 401.190,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 141.000,00
<b>LOTTO 12 – COMUNE DI PONTE DI PIAVE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 359.515,80
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 359.515,80</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 360,00
Di cui costi della manodopera			€ 237.115,80
<b>LOTTO 13 – COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 496.200,00
Servizi di fornitura pasti a domicilio	55521100-9	S	€ 79.050,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 575.250,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 270.000,00
<b>LOTTO 14 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 434.400,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 434.400,00</b>

Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 204.168,00
<b>LOTTO 15 – COMUNE DI SARMEDE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 299.725,00
Servizi di fornitura pasti	55521200-0	S	€ 99.216,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 398.941,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 187.502,27
<b>LOTTO 16 – COMUNE DI SUSEGANA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	55524000-9	P	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica			€ 717.600,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 717.600,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 318.240,00
<b>LOTTO 17 – COMUNE DI VAZZOLA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	55524000-9	P	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica			€ 838.500,00
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 838.500,00</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 385.000,00
<b>LOTTO 18 – COMUNE DI VIDOR</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	55524000-9	P	IMPORTO
Servizi di ristorazione scolastica			€ 173.665,80
IMPORTO TOTALE A BASE DI GARA			<b>€ 173.665,80</b>
Di cui oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso			€ 0,00
Di cui costi della manodopera			€ 83.359,59

#### 4 DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

## 4.1 DURATA

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

<b>LOTTO N. 1 – COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 2 – COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 3 – COMUNE DI CODOGNE'</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 4 – COMUNE DI CORDIGNANO</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.
<b>LOTTO N. 5 – COMUNE DI FONTANELLE</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.
<b>LOTTO N. 6 – COMUNE DI FREGONA</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>5 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2023.
<b>LOTTO N. 7 – COMUNE DI GAIARINE</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 8 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.
<b>LOTTO N. 9 – COMUNE DI MANSUE'</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.
<b>LOTTO N. 10 – COMUNE DI MONFUMO</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 11 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.
<b>LOTTO N. 12 – COMUNE DI PONTE DI PIAVE</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.
<b>LOTTO N. 13 – COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>5 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2023.
<b>LOTTO N. 14 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO</b>	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.
<b>LOTTO N. 15 – COMUNE DI SARMEDE</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>5 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2023.
<b>LOTTO N. 16 – COMUNE DI SUSEGANA</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>4 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2022.
<b>LOTTO N. 17 – COMUNE DI</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>5 anni</b> , con

<b>VAZZOLA</b>	decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2023.
<b>LOTTO N. 18 – COMUNE DI VIDOR</b>	La durata della concessione (escluse le eventuali opzioni) è di <b>3 anni</b> , con decorrenza dal 01.09.2018 al 31.08.2021.

#### 4.2 OPZIONI E RINNOVI

<b>LOTTO N. 1 – COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA).  L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 470.016,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 2 – COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 (vedi art. 3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 505.401,60.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 3 – COMUNE DI CODOGNE'</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA).  L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 484.200,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 4 – COMUNE DI CORDIGNANO</b>	L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 417.336,45.=</b> (incluso quanto indicato all'art. 3 del CSA).
<b>LOTTO N. 5 – COMUNE DI FONTANELLE</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA).  L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 282.312,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 6 – COMUNE DI FREGONA</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CSA).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 351.065,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 7 – COMUNE DI GAIARINE</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 737.747,87.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 8 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA).  L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 318.340,80.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 9 – COMUNE DI MANSUE'</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonchè la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a), del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA).  L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 298.022,40.=</b> (incluse le opzioni).

<b>LOTTO N. 10 – COMUNE DI MONFUMO</b>	L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 413.316,00.=</b> .
<b>LOTTO N. 11 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di di prorogare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonché la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 588.412,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 12 – COMUNE DI PONTE DI PIAVE</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 395.071,38.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 13 – COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) e 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 747.825,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 14 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonché la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CSA).  L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016, è pari ad <b>Euro 955.680,00.=</b> (incluse le opzioni)
<b>LOTTO N. 15 – COMUNE DI SARMEDE</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) e 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 518.623,30.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 16 – COMUNE DI SUSEGANA</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di di prorogare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonché la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art. 3 del CS).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 1.076.400,00.=</b> (incluse le opzioni).
<b>LOTTO N. 17 – COMUNE DI VAZZOLA</b>	L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 838.500,00.=</b> .
<b>LOTTO N. 18 – COMUNE DI VIDOR</b>	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di di prorogare il contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni, per il tempo e con le modalità di cui all'art. 2 del CS, nonché la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 (vedi art.3 del CSA).  L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, è pari ad <b>Euro 254.709,84.=</b> (incluse le opzioni).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

- **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

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

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

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

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

## 6. REQUISITI GENERALI

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

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

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

## 7. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi

seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 .

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

## 7.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

- a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

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

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.

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

### 7.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

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

**Gli stessi devono riferirsi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando di Gara e, più precisamente, dal \_\_\_\_\_.2015 al \_\_\_\_\_.2018 e riguardare esclusivamente i servizi di ristorazione scolastica (compilando la parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE).**

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

**Lotto 1: Euro 345.600,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 2: Euro 344.592,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 3: Euro 302.625,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 4: Euro 404.886,45.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 5: Euro 235.260,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 6: Euro 191.490,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 7: Euro 503.009,91.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 8: Euro 265.284,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 9: Euro 106.158,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 10: Euro 309.987,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 11: Euro 401.190,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 12: Euro 359.155,80.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 13: Euro 345.150,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 14: Euro 434.400,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 15: Euro 239.364,60.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 16: Euro 538.200,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 17: Euro 503.100,00.=, oneri fiscali esclusi;**

**Lotto 18: Euro 173.665,80.=, oneri fiscali esclusi;**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il requisito di cui al precedente punto **7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE lett. a)** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

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

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

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

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

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

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

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

## 8. AVVALIMENTO

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

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 9. SUBAPPALTO

Solo per i lotti n. 2, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 16, 17 e 18: Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del contratto che intende subappaltare a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 174 del Codice.

Solo per i lotti n. 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10 e 14: Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; **in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.**

Solo per il lotto n. 14: **Il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.** Tale obbligo non sussiste per i lotti n. 1, 3, 4, 5, 8, 9 e 10 il cui importo complessivo è inferiore alla soglia comunitaria.

**Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il divieto di subappalto:**

- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio allo stesso lotto.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. **Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta l'esclusione del concorrente dalla gara.**

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

## 10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

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

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n.

159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

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

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

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

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

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- [http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari\\_non\\_abilitati.pdf](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)
- [http://www.ivass.it/ivass/imprese\\_jsp/HomePage.jsp](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
<b>Lotto n. 1</b> <b>COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA</b> Piazza Marconi, n. 10, C.F. 83002130264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa Sanpaolo, Agenzia di Borso del Grappa, ubicata in via Piave, n. 2 IBAN: IT 95 J 03069 61490 100000046001	Euro 7.833,60=
<b>Lotto n. 2</b>	Euro 9.189,12.=

<p><b>COMUNE DI BREDA DI PIAVE</b></p> <p>Via Trento e Trieste, n . 26, C.F. 80006200267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Cassa di Risparmio del Veneto, Sportello di Breda di Piave, ubicato in Breda di Piave, via Trento e Trieste, n. 45</p> <p>IBAN: IT49 X062 2512 1861 0000 0460 093</p>	
<p><b>Lotto n. 3</b></p> <p><b>COMUNE DI CODOGNE'</b></p> <p>Via ROMA, n. 2 C.F. 82002570263</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA DELLA MARCA CREDITO COOPERATIVO Agenzia di CIMETTA, ubicata in CODOGNE', via del Lavoro, n. 4</p> <p>IBAN: IT77B0359901800000000132027</p>	Euro 8.070,00.=
<p><b>Lotto n. 4</b></p> <p><b>COMUNE DI CORDIGNANO</b></p> <p>Via Vittorio Veneto,n . 2, C.F. 84000790265</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca della Marca Credito Cooperativo con sede in Via Garibaldi n. 46 a Orsago (TV)</p> <p>IBAN: IT 31 D 03599 01800 000000132029</p>	Euro 8.097,73.=
<p><b>Lotto n. 5</b></p> <p><b>COMUNE DI FONTANELLE</b></p> <p>Piazza G. Marconi, n. 1, C.F.80011410265 Conto di Tesoreria Comunale</p> <p>CASSA CENTRALE BANCA CREDITO COOPERATIVO del Nord Est - BANCA DELLA MARCA - Filiale di Fontanelle - Via Vallonto n. 7</p> <p>Codice IBAN: IT20B0359901800000000134023</p>	Euro 4.705,20.=
<p><b>Lotto n. 6</b></p> <p><b>COMUNE DI FREGONA</b></p> <p>Via Mezzavilla Centro,n . 1, C.F. 84002070260</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT BANCA SPA Agenzia di VITTORIO VENETO, ubicata in VITTORIO VENETO, Viale della Vittoria, n. 303</p> <p>IBAN: – IT 95 L 02008 62196 000100567127</p>	Euro 6.383,00.=
<p><b>Lotto n. 7</b></p> <p><b>COMUNE DI GAIARINE</b></p> <p>Piazza Vittorio Emanuele II n . 9, C.F. 82001070265</p>	Euro 13.413,60.=

<p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Cassa di Risparmio del Veneto Spa, Agenzia di Gaiarine, ubicata in Gaiarine, via dei Cappellari, n. 5/h, IBAN: IT 32 L 0622512186100000046994</p>	
<p><b>Lotto n. 8</b></p> <p><b>COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO</b></p> <p>Via Roma, n. 75, C.F. 82001250263</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Cassa Centrale Banca Credito Cooperativo del Nord Est S.P.A., ubicata in Trento, via Giovanni Segantini, n. 5 - IBAN: IT80W0359901800000000132030</p>	<p>Euro 5.305,68.=</p>
<p><b>Lotto n. 9</b></p> <p><b>COMUNE DI MANSUE'</b></p> <p>Via Roma ,n . 18 C.F. 80010730267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca di Credito Cooperativo Pordenonese Agenzia di Mansuè ubicata in Mansuè, Piazza San Tiziano 1 , IBAN: IT 43 C 08356 64789 000000017754;</p>	<p>Euro 2.123,16.=</p>
<p><b>Lotto n. 10</b></p> <p><b>COMUNE DI MONFUMO</b></p> <p>Via Chiesa Monfumo, n . 12 C.F. 83002850267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso CASSA CENTRALE BANCA</p> <p>IBAN: it 35 h 03599 01800 000000132536</p>	<p>Euro 8.266,32.=</p>
<p><b>Lotto n. 11</b></p> <p><b>COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA</b></p> <p>Piazza Luzzatti n .1, C.F. 80011450261</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT SPA, Agenzia di Motta di Livenza, ubicata in Piazza Luzzatti, n. 6</p> <p>IBAN: IT 84 L 02008 61840 000017749841</p>	<p>Euro 8.023,80.=</p>
<p><b>Lotto n. 12</b></p> <p><b>COMUNE DI PONTE DI PIAVE</b></p> <p>Piazza Garibaldi,n .1, C.F. 80011510262</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Cassa di risparmio del Veneto, Agenzia di Ponte di Piave , ubicata in Ponte di Piave, Piazza Garibaldi n. 39</p> <p>IBAN: IT61A0622512186100000300305</p>	<p>Euro 7.183,12.=</p>
<p><b>Lotto n. 13</b></p> <p><b>COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO</b></p> <p>Via Marconi, n . 3, C.F. 00545580268</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Cassa di Risparmio del</p>	<p>Euro 11.505,00.=</p>

<p>Veneto, Agenzia di Conegliano, ubicata in Conegliano, via I. Pittoni, n. 12</p> <p>IBAN: IT89 S062 2512 1861 0000 0460 080</p>	
<p><b>Lotto n. 14</b></p> <p><b>COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE – CIMADOLMO</b></p> <p>Comune Capofila San Polo di Piave, Via Mura, n .1, C.F. 80012050268</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Unicredit, Agenzia di Ormelle, ubicata in 31010 Ormelle, Piazza Vittoria, n. 24</p> <p>IBAN: IT55 F 02008 61870 000030027855</p>	<p>Euro 8.688,00.=</p>
<p><b>Lotto n. 15</b></p> <p><b>COMUNE DI SARMEDE</b></p> <p>Via G. Marconi, n . 2, C.F. 84000870265</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT spa, Agenzia di Vittorio Veneto, ubicata in Vittorio Veneto (TV), viale della Vittoria, n. 303</p> <p>IBAN: IT 91 V 02008 62196 000030101881</p>	<p>Euro 7.978,82.=</p>
<p><b>Lotto n. 16</b></p> <p><b>COMUNE DI SUSEGANA</b></p> <p>Piazza Martiri della Libertà, n .11, C.F. 82002750261</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Cassa di Risparmio del Veneto, Agenzia di Susegana, ubicata in Susegana, via Nazionale , n. 66, IBAN: IT21L0622512186100000300750</p>	<p>Euro 14.352,00.=</p>
<p><b>Lotto n. 17</b></p> <p><b>COMUNE DI VAZZOLA</b></p> <p>Piazza Vittorio Emanuele n. 103, C.F. 82002690269</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca della Marca Credito Cooperativo, Agenzia di Tezze di Piave, ubicata in Vazzola viale Gina Roma n. 3/F, IBAN: IT 57 X 03599 01800 000000132031</p>	<p>Euro 16.770,00.=</p>
<p><b>Lotto n. 18</b></p> <p><b>COMUNE DI VIDOR</b></p> <p>Piazza F. Zadra,n .1, C.F. 83003650260</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT SPA, Agenzia di Valdobbiadene, IBAN: IT41D0200862150000030029871</p>	<p>Euro 3.473,32.=</p>

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

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

2. **essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/costituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;**
3. **essere conforme allo schema tipo** approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
4. **avere validità per almeno 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;**
5. **prevedere espressamente:**
  - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
  - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
  - la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
6. **contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante.**

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 **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

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

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

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del

sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ovvero in alternativa**

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

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

## 11. SOPRALLUOGO FACOLTATIVO

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

Per eventuali informazioni relative al sopralluogo FACOLTATIVO contattare:

LOTTO	POSTA ELETTRONICA
<b>Lotto n. 1</b> COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	<a href="mailto:scuolaecultura@comune.borsodelgrappa.tv.it">scuolaecultura@comune.borsodelgrappa.tv.it</a>
<b>Lotto n. 2</b> COMUNE DI BREDADIPIAVE	<a href="mailto:protocollo.comune.bredadipiave.tv@pecveneto.it">protocollo.comune.bredadipiave.tv@pecveneto.it</a>
<b>Lotto n. 3</b> COMUNE DI CODOGNE'	<a href="mailto:segreteria@comune.codogne.tv.it">segreteria@comune.codogne.tv.it</a>
<b>Lotto n. 4</b> COMUNE DI CORDIGNANO	<a href="mailto:posta@comune.cordignano.tv.it">posta@comune.cordignano.tv.it</a> <a href="mailto:comune.cordignano@halleycert.it">comune.cordignano@halleycert.it</a>
<b>Lotto n. 5</b> COMUNE DI FONTANELLE	<a href="mailto:posta@pec.comune.fontanelle.tv.it">posta@pec.comune.fontanelle.tv.it</a>
<b>Lotto n. 6</b> COMUNE DI FREGONA	<a href="mailto:info.comune.fregona.tv@pecveneto.it">info.comune.fregona.tv@pecveneto.it</a>
<b>Lotto n. 7</b> COMUNE DI GAIARINE	<a href="mailto:info@comune.gaiarine.tv.it">info@comune.gaiarine.tv.it</a>
<b>Lotto n. 8</b> COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	<a href="mailto:ragioneria@comunegodega.tv.it">ragioneria@comunegodega.tv.it</a>
<b>Lotto n. 9</b> COMUNE DI MANSUE'	<a href="mailto:demografici@comune.mansue.tv.it">demografici@comune.mansue.tv.it</a> <a href="mailto:comune.mansue.tv@pecveneto.it">comune.mansue.tv@pecveneto.it</a>
<b>Lotto n. 10</b>	<a href="mailto:segreteria@comune.monfumo.tv.it">segreteria@comune.monfumo.tv.it</a>

COMUNE DI MONFUMO	
<b>Lotto n. 11</b> COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	<a href="mailto:ragioneria@mottadilivenza.net">ragioneria@mottadilivenza.net</a> <a href="mailto:tributi@mottadilivenza.net">tributi@mottadilivenza.net</a> <a href="mailto:comune.mottadilivenza.tv@pecveneto.it">comune.mottadilivenza.tv@pecveneto.it</a>
<b>Lotto n. 12</b> COMUNE DI PONTE DI PIAVE	<a href="mailto:ragioneriatributi@pontedipiave.com">ragioneriatributi@pontedipiave.com</a>
<b>Lotto n. 13</b> COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	<a href="mailto:sociale@comune.sanpietrodifeletto.tv.it">sociale@comune.sanpietrodifeletto.tv.it</a>
<b>Lotto n. 14</b> COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO	<a href="mailto:comune.sanpolodipiave@legalmail.it">comune.sanpolodipiave@legalmail.it</a>
<b>Lotto n. 15</b> COMUNE DI SARMEDE	<a href="mailto:comune.sarmede@pec.it">comune.sarmede@pec.it</a>
<b>Lotto n. 16</b> COMUNE DI SUSEGANA	<a href="mailto:istruzione@comune.susegana.tv.it">istruzione@comune.susegana.tv.it</a>
<b>Lotto n. 17</b> COMUNE DI VAZZOLA	<a href="mailto:anagrafe@comune.vazzola.tv.it">anagrafe@comune.vazzola.tv.it</a>
<b>Lotto n. 18</b> COMUNE DI VIDOR	<a href="mailto:personale@comune.vidor.tv.it">personale@comune.vidor.tv.it</a>

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

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

Numero lotto	CIG	Importo contribuito ANAC
<b>Lotto n. 1</b> COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	<b>7400073D69</b>	Euro 35,00.=
<b>Lotto n. 2</b> COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE	<b>7400076FE2</b>	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 3</b> COMUNE DI CODOGNE'	<b>740008467F</b>	Euro 35,00.=
<b>Lotto n. 4</b> COMUNE DI CORDIGNANO	<b>7400085752</b>	Euro 20,00.=
<b>Lotto n. 5</b> COMUNE DI FONTANELLE	<b>74000878F8</b>	Euro 20,00.=
<b>Lotto n. 6</b> COMUNE DI FREGONA	<b>74000889CB</b>	Euro 35,00.=
<b>Lotto n. 7</b> COMUNE DI GAIARINE	<b>7400091C44</b>	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 8</b> COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	<b>7400093DEA</b>	Euro 35,00.=
<b>Lotto n. 9</b> COMUNE DI MANSUE'	<b>740009713B</b>	Euro 20,00.=
<b>Lotto n. 10</b> COMUNE DI MONFUMO	<b>74001003B4</b>	Euro 35,00.=
<b>Lotto n. 11</b>	<b>740010362D</b>	Euro 70,00.=

COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA		
<b>Lotto n. 12</b> COMUNE DI PONTE DI PIAVE	<b>74001068A6</b>	Euro 35,00.=
<b>Lotto n. 13</b> COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	<b>7400109B1F</b>	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 14</b> COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO	<b>7400111CC5</b>	Euro 80,00.=
<b>Lotto n. 15</b> COMUNE DI SARMEDE	<b>7400114F3E</b>	Euro 70,00.=
<b>Lotto n. 16</b> COMUNE DI SUSEGANA	<b>74001171BC</b>	Euro 140,00.=
<b>Lotto n. 17</b> COMUNE DI VAZZOLA	<b>7400119362</b>	Euro 80,00.=
<b>Lotto n. 18</b> COMUNE DI VIDOR	<b>7400120435</b>	Euro 20,00.=

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

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

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

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

## DOCUMENTI DI GARA

L'unico plico contenente le tre buste (A, B e C) , **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano entro le ore 12.00 del giorno **19.04.2018**, esclusivamente al seguente indirizzo:

**STAZIONE UNICA APPALTANTE C/O PROVINCIA DI TREVISO**

**UFFICIO PROTOCOLLO – ACCETTAZIONE ATTI**

**VIA CAL DI BREDA 116**

**31100 - TREVISO**

**ATTENZIONE:** Al fine di verificare il rispetto del termine di presentazione delle offerte faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione dell'Ufficio Protocollo della Provincia di Treviso – Stazione Unica Appaltante – Accettazione Atti c/o Edificio n. 6 – Piano Terra – Ingresso lato Auditorium.

Il personale addetto, se richiesto, rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. I plichi pervenuti in ritardo non saranno presi in considerazione. La “sigillatura” attesta l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente e garantisce l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico deve recare, all'esterno:

- **intestazione del mittente, indirizzo, recapito telefonico e di fax, codice fiscale del concorrente o dei concorrenti che intendono costituirsi;**
- **la seguente dicitura: “NON APRIRE – CONTIENE OFFERTA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE COMUNI ADERENTI ALLA SUA - LOTTO N. .... o LOTTI NN.....(+ descrizione).”**

Nel caso di concorrenti associati, già costituiti o da costituirsi, vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti.

Il plico contiene al suo interno tre buste chiuse e sigillate, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto/concessione e la dicitura, rispettivamente:

“A - Documentazione amministrativa”

“B - Offerta tecnica”

“C - Offerta economica”

La non integrità delle buste “A”, “B” e “C” inserite nel plico, tale da compromettere la segretezza, è **causa di esclusione** dalla gara.

Con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l'irricevibilità, i concorrenti possono far pervenire eventuali sostituzioni al plico già presentato. Non saranno ammesse né integrazioni al plico recapitato, né integrazioni o sostituzioni delle singole buste presenti all'interno del plico medesimo, essendo possibile per il concorrente richiedere

esclusivamente la sostituzione del plico già consegnato con altro plico.

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

**Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.**

Le dichiarazioni contenute nel DGUE e quelle di cui alla domanda di partecipazione (allegato A1) potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://provincia.treviso.it> al link Stazione Unica Appaltante.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

**La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.**

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

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

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

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

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

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

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

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

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e

ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

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

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

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

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

## **15. CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La busta A contiene la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la

documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

### 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

**La domanda di partecipazione è redatta, in bollo, preferibilmente secondo il modello di cui all'allegato A1 e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.**

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

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

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

La domanda è sottoscritta:

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

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

Il concorrente allega:

- copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- copia conforme all'originale della procura .

## 15.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche, messo a disposizione sul sito [www.provincia.treviso.it](http://www.provincia.treviso.it) al link Stazione Unica Appaltante, nelle comunicazioni relative alla presente procedura di gara, secondo quanto di seguito indicato.

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

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

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

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

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

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

### **Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega (al proprio DGUE, inserito nella busta A – Documentazione amministrativa):**

- **DGUE, a firma dell'ausiliaria**, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- **dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria**, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto/concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- **dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria** con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- **originale o copia autentica del contratto di avvalimento**, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto/concessione. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- **PASSOE dell'ausiliaria;**  
**In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"**
- dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

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

Il concorrente indica:

- per i lotti n. 2, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 16, 17 e 18, le parti del contratto che intende subappaltare a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 174 del Codice;
- per i lotti n. 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10 e 14, **pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto**, l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, per il solo Lotto n. 14 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE – CIMADOLMO, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei **tre subappaltatori** proposti.

**Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:**

- **DGUE, a firma del subappaltatore**, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
- **PASSOE del subappaltatore (VEDI RIQUADRO SOTTOSTANTE).**

**ATTENZIONE:**

Ai soli fini di uniformare la procedura di verifica (successiva all'individuazione del soggetto proposto per l'aggiudicazione) delle condizioni di esclusione di cui all'articolo 80 con riferimento all'appaltatore e ai soggetti designati quali subappaltatori, usufruendo della piattaforma AVCPass istituita presso l'ANAC, NEL SOLO CASO dell'indicazione– nella Parte II, lett. D del DGUE- della terna di subappaltatori designati per l'eventuale esecuzione in subappalto di parte del servizio, il PASSOE dovrà contenere altresì nominativo di ognuno dei soggetti indicati come subappaltatori, classificando gli stessi quali “Mandante in RTP” e senza obbligo di sottoscrizione del PassOE da parte degli stessi; in questo caso, il concorrente partecipante dovrà generare il PassOE con il ruolo di “Mandataria in RTP”.

**Parte III – Motivi di esclusione**

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 7 REQUISITI GENERALI del presente disciplinare (compilando la parte III, Sez. A-B-C-D).

**Parte IV – Criteri di selezione**

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

- la Parte IV, lett. A, punto 1 e la Parte IV, lett. A, punto 2 per dichiarare il possesso dei requisiti relativi all'idoneità professionale di cui al punto 7.1 del presente disciplinare, lett. a);
- la Parte IV, lett. C, punto 1b per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al punto 7.3 del presente disciplinare, lett. a).

**Parte VI – Dichiarazioni finali**

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

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

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

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

**ATTENZIONE:**

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

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

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

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

**AVVERTENZE :**

- Per non correre il rischio di omettere la dichiarazione di eventuali condanne subite, con particolare riferimento a quelle per le quali è stato concesso il beneficio della non menzione, si consiglia di acquisire preventivamente presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale una "Visura", ai sensi dell'art.33 D.P.R. 14.11.2002, n. 313, in luogo del Certificato del casellario giudiziale. Si fa presente che tale ultimo documento, quando è rilasciato a favore di soggetti privati (ai sensi dell'art.689 c.p.p. e ai sensi dell'art. 24 D.P.R. 313/2002), non riporta tutte le condanne subite.
- Ai sensi dell'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, l'esclusione non va disposta e non si applica il divieto di partecipazione quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.
- Ai sensi dell'art. 80, commi 7, 8,9 e 10, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora sia stata indicata una sentenza definitiva con pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero sia stata riconosciuta l'attenuante della collaborazione, il dichiarante è ammesso a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti. A tale fine il dichiarante è ammesso a provare quanto sopra allegando idonea documentazione.

### 15.3 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

- **DICHIARAZIONI INTEGRATIVE**

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

- 1) dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
- 2) dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- 3) dichiara di essere in possesso di autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto della presente procedura, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di aggiudicazione per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 4) dichiara di avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura con le caratteristiche richieste dal Capitolato Speciale, adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* approvate con D.G.R. Veneto n. 1189 del 01.08.2017 e nelle *"Linee di indirizzo per la*

*ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;*

- 5) *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. 1189 del 01.08.2017 e nelle “Linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture resistenziali extraospedaliere”, aggiornate con D.G.R. Veneto n. 117 del 13.12.2013;*
- 6) dichiara di applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;
- 7) *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;*
- 8) dichiara di impiegare personale che rispetti tutte le prescrizioni e indicazioni contenute nei relativi articoli dedicati del Capitolato Speciale;
- 9) dichiara di impegnarsi a mantenere ferma la propria offerta per mesi sei dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 10) dichiara di aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio e di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dai Capitolati Speciali di ciascun lotto di partecipazione, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto/concessione;
- 11) dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
  - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
- 12) accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- 13) accetta 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” sottoscritto da tutte le Province e i Comuni del Veneto il 07.09.2015, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;
- 14) **per i soli lotti n. 6, 9 e 18**, accetta il “Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici”, approvato dal **Comune di Fregona** con deliberazione di G.C. n. 149 del 16.11.2016, dal **Comune di Mansue'** con deliberazione di G.C. n. 19 del 08.03.2017 e dal **Comune di Vidor** con deliberazione di G.C. n. 85 del 03.11.2016, esplicitate in apposito articolo del Capitolato e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;

- 15) **Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. “black list”:** dichiara di essere in possesso dell’autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell’economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell’art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell’istanza di autorizzazione inviata al Ministero;
- 16) **Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:** si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- 17) indica i seguenti dati: domicilio fiscale .....; codice fiscale ....., partita IVA .....; indica l’indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l’indirizzo di posta elettronica ..... ai fini delle comunicazioni di cui all’art. 76, comma 5 del Codice;
- 18) autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell’offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell’art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
- 19) attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell’articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito della presente gara, nonché dell’esistenza dei diritti di cui all’articolo 7 del medesimo decreto legislativo;
- 20) **Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all’art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267:** indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ..... rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell’art. 186 *bis*, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione (L'allegato A1 le include tutte).

- **DOCUMENTAZIONE A CORREDO**

**Il concorrente allega:**

- **PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice (con le avvertenze sopra riportate nel riquadro di cui al punto 15.2);**
- **documento attestante la garanzia provvisoria con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;**

**Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice**

- copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
- **ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;**
- **(facoltativo) documenti a comprova del possesso dei requisiti di capacità tecnica di cui al punto 7.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE del presente disciplinare (certificati di eseguiti appalti rilasciati dall'amministrazione/ente contraente con l'indicazione dell'oggetto, del periodo di esecuzione e dell'importo).**

- **Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati**

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 15.1 Domanda di partecipazione.

**Per i raggruppamenti temporanei già costituiti**

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

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

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

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

- dichiarazione attestante:
  - l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con

rappresentanza o funzioni di capogruppo;

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

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

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

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

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

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia

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

- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
  - a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
  - le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

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

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

## 16. CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

La busta “B – Offerta tecnica” contiene i seguenti documenti:

- **scheda punteggi tecnici (Allegato “B”) debitamente compilata in ogni sua parte e con allegati i documenti ivi richiesti;**

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

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

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

## 17. CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente utilizzando, limitatamente ai campi editabili, lo schema di offerta Allegato “C” relativo a ciascun lotto, in lingua italiana che deve essere datata e sottoscritta dal titolare o dal legale

rappresentante dell'impresa o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente (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 contenere i seguenti elementi:

- il costo unitario del pasto (espresso fino alla terza cifra decimale) e il ribasso percentuale, in cifre e in lettere (espresso fino alla terza cifra decimale) sull'importo stimato complessivo a base di gara, IVA esclusa;

Verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali.

- la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro 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 della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- (Per i lotti n. 2, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 16, 17 e 18): 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;
- spese di trasporto;
- spese accessorie;
- altri oneri;
- migliorie;
- qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

#### **ENTRATE:**

- costo del pasto;
- eventuali altre entrate.

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.

- (facoltativo – per i soli lotti n. 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10 e 14) le giustificazioni relative all'offerta anomala

(N.B. al solo fine di velocizzare la tempistica di gara, si invitano i concorrenti a presentare, ai sensi dell'art. 97, comma 1 del Codice, le giustificazioni sul prezzo proposto nell'offerta, da inserire, in separata busta chiusa recante la dicitura "GIUSTIFICAZIONI", all'interno della busta "C – Offerta Economica". La mancata presentazione delle suddette giustificazioni non costituisce causa di esclusione, trattandosi di mera facoltà. Si precisa che la busta contenente le giustificazioni sarà aperta solo nel caso in cui dovesse essere avviata la procedura di verifica di congruità delle offerte ritenute anormalmente basse. Nelle giustificazioni si dovrà tener conto, a titolo esemplificativo, di quanto offerto nella parte tecnica, dei costi della sicurezza e del personale, delle spese generali e di contratto, dei costi relativi alla pubblicità obbligatoria e dell'utile di impresa);

- **(facoltativo – per i soli lotti n. 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10 e 14 )** le spiegazioni relative ai costi della manodopera (N.B. al solo fine di velocizzare la tempistica di gara, si invitano i concorrenti a presentare, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice, le spiegazioni relative ai costi della manodopera e al rispetto dell'art. 97, comma 5 lettera d), da inserire, in separata busta chiusa recante la dicitura "MANODOPERA", all'interno della busta "C – Offerta Economica". La mancata presentazione delle suddette spiegazioni non costituisce causa di esclusione, trattandosi di mera facoltà. Si precisa che la busta contenente le spiegazioni sarà aperta solo nel caso in cui l'offerta presentata risultasse prima in graduatoria. Si dovranno fornire, a titolo esemplificativo, spiegazioni con riguardo al CCNL applicato, alla qualifica e al numero ore annue stimate per il personale impiegato nel servizio. ).

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 15.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE .

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

**ATTENZIONE:**

**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, potrà pervenire un unico plico recante all'esterno i riferimenti ai lotti per i quali il Soggetto concorre. All'interno dovranno essere inserite una unica busta "A" e tante buste "B" e "C" quanti sono i lotti per cui si partecipa (con l'indicazione, all'esterno delle singole buste, del relativo numero di lotto).**

**Nell'unica busta "A" dovranno essere inseriti tutti i documenti amministrativi relativi ai vari lotti per cui si partecipa meglio specificati nel punto 15 "CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" del presente disciplinare. E' sufficiente compilare un unico DGUE con indicazione dei lotti per cui si partecipa (compilando la Parte II, lett. A, campo "lotto" del DGUE) e un'unica domanda di partecipazione (modello A1). Il campo del DGUE relativo ai servizi di ristorazione scolastica e al relativo importo (Parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE) dovranno essere compilati un'unica volta anche se si partecipa a più lotti. In quest'ultimo caso dovrà essere indicato un importo che copra il limite di importo previsto per il lotto di maggiore dimensione.**

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

## 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

<b>LOTTO 1 – COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 2 – COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 3 – COMUNE DI CODOGNE'</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 4 – COMUNE DI CORDIGNANO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 5 – COMUNE DI FONTANELLE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 6 – COMUNE DI FREGONA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 7 – COMUNE DI GAIARINE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>

OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 8 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 9 – COMUNE DI MANSUE'</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 10 – COMUNE DI MONFUMO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 11 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 12 – COMUNE DI PONTE DI PIAVE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 13 – COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 14 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30

<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 15 – COMUNE DI SARMEDE</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 16 – COMUNE DI SUSEGANA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 17 – COMUNE DI VAZZOLA</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
<b>LOTTO 18 – COMUNE DI VIDOR</b>	<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

### 18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

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

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

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

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

**LOTTO N. 1 – COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			

	<u>produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale, Provinciale o Regionale, con acquisto diretto dal produttore)  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			3
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5			
8	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine</u>	NO	Punti 0			3
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 3			

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

	<p><u>indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><i>Si 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></p>	<p><i>selezione e di controllo</i></p>			
13	<p><b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	4		

	<u>indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u>				
14	<b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</b>	NO	Punti 0		2
		Cadenza annuale	Punti 2		
15	<b>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</b>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
16	<b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0		2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1		
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2		
17	<b>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</b> <u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u>	NO	Punti 0		3
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1		
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 2		
18	<b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		4	

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

	<p><u>formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>				
21	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0		
		SI	Punti 3		3
22	<p><b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		5	
23	<p><b>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a</u></p>	NO	Punti 0		
		SI	Punti 3		3

	<u>quanto offerto</u>				
	Totale			25	45

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 2 – COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 4			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b>	NO	Punti 0			2

	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u></b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b><u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre</u>	NO	Punti 0			5
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2,5			

	<p>dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p><b>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</b></p>	carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2,5			
8	<p><b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			5
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 5			
9	<p><b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			
10	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano” e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p><b>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</b></p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO “BIOLOGICO”	Punti 1,5			
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 1,5			

11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
12	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'</u></b>;</li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI</u></b>;</li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	2		

13	<b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</b>	NO	Punti 0			4
		Cadenza annuale	Punti 4			
14	<b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
15	<b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:</b> <u>In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u>  <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>	3			
16	<b>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 5.10 del Capitolato):</b> Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</i>	2			

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

	<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
19	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>		<p>3</p>
		<p>SI</p>	<p>Punti 3</p>		
20	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b>  <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		<p>7</p>	
21	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u></b>  <u>Allegare dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, nonché una “Scheda per la Riduzione del Rumore” che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una</u></p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>		<p>3</p>
		<p>SI</p>	<p>Punti 3</p>		

	<u>proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</u>				
22	<b>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</b>  <b>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</b>	NO	Punti 0		2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
	Totale			22	48

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 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 CODOGNE'**

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

2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE SA 8000</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
5	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
6	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal</b>	NO	Punti 0			3

	<p><b>produttore)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	SI	Punti 3			
7	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
8	<p><b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
9	<p><b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
10	<p><b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione</u></p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro	Punti 3			

	<u>definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	“Origine Italia”			
11	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano” e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		3
		Olio EVO “BIOLOGICO”	Punti 1,5		
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 1,5		
12	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
13	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA</b> (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero “distributore” bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)  <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i>	5		

	che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
14	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i>	3		
15	<b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</b>	NO	Punti 0		2
		Cadenza annuale	Punti 2		
16	<b>PASTI GRATUITI (per l'intera durata dell'appalto) per utenti S.A.D. IN DIFFICOLTA'(max 1 utente)</b>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
17	<b>ROTAZIONE MENU' SU N. 8</b>	NO	Punti 0		2

	<b><u>SETTIMANE</u></b>				
		SI	Punti 2		
18	<b><u>VARIANTI PASTI</u></b> <b><u>(PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SAD)</u></b>	NO	Punti 0		3
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 1		
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 2		
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 3		
19	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b> <b><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></b>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0		2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1		
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2		
20	<b><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u></b> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1		
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1		
21	<b><u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u></b> <b><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una relazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle</u></b>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		

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

	<p>Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>								
24	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</p> <p><b>CRITERIO</b></p> <p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	4						
25	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	<table border="1"> <tr> <td>NO</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>SI</td> <td>Punti 3</td> </tr> </table>	NO	Punti 0	SI	Punti 3			3
NO	Punti 0								
SI	Punti 3								
26	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</p> <p><b>CRITERIO</b></p> <p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>	5						

	indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.				
27	<b>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</b>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
	Totale			25	55

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

**LOTTO N. 4 – COMUNE DI CORDIGNANO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			7
		Tra 20 e 29 km	Punti 3			
		Tra 10 e 19 km	Punti 5			
		Meno di 10 km	Punti 7			
2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA</b>	NO	Punti 0			2

	<b>SICUREZZA ALIMENTARE)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	SI	Punti 2			
3	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
4	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	1 punto per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				12
5	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			8
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 4			
		carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 4			
6	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E</b>	NO	Punti 0			7
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 4			

	<p><b>A FILIERA CORTA</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 7			
7	<p><b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			6
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 6			
8	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			6
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 3			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 3			
9	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
10	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA</b></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO</b>		4		

	<p><b>SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'</u></b>;</li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI</u></b>;</li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>			
11	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	4		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
12	<p><b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>		4	
13	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
Totale				12	58

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 30 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 5 – COMUNE DI FONTANELLE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
----	------------------------	--------------------------------	----------------	----------------	----------------

		SCELTE				
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA SUL LAVORO</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001:2007	Punti 2			

5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
6	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			
8	<b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 4			

9	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>NO</p> <hr/> <p>Olio EVO "BIOLOGICO"</p> <hr/> <p>Olio EVO "ITALIANO"</p>	<p>Punti 0</p> <hr/> <p>Punti 1,5</p> <hr/> <p>Punti 1,5</p>			3
10	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			1	
11	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5			
12	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO</b></p>	1			

	<p><b>SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'</u></b>;</li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI</u></b>;</li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>				
13	<p><b><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)</u></b></p>	<p>NO</p> <hr/> <p>Cadenza annuale</p>	<p>Punti 0</p> <hr/> <p>Punti 3</p>			3
14	<p><b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA)</u></b></p>	<p>0 pasti</p> <hr/> <p>40 pasti</p> <hr/> <p>60 pasti</p> <hr/> <p>100 pasti</p>	<p>Punti 0</p> <hr/> <p>Punti 1</p> <hr/> <p>Punti 3</p> <hr/> <p>Punti 5</p>			5

15	<b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA)</u></b>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
16	<b><u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)</u></b>	NO	Punti 0			4
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi, 1 (uno) contorno caldi/ 1 (uno) contorno freddo)	Punti 1			
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 3			
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 4			
17	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
18	<b><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u></b> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			5
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 2			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 3			
19	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di</i>	5			

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

	<p><b><u>EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><b>CRITERIO</b></p> <p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>			
22	<p><b><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u></b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			3
		<p>SI</p> <p>Punti 3</p>			
23	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i></p> <p><b>CRITERIO</b></p> <p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	5		
24	<p><b><u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL</u></b></p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			2

<b>PERSONALE A FIANCO INDICATO</b>	n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1	
Totale			24	56

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

**LOTTO N. 6 – COMUNE DI FREGONA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			

3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			3
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3			
5	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b><u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN</u></b>	NO	Punti 0			3
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5			

	<p><b>ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5			
8	<p><b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			3
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 1,5			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 3			
9	<p><b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
10	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E</b></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				1

	<p><b>SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>				
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA</b> (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul> <p>Dovranno essere indicati i</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	2		

	<p><u>prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
14	<p><b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</b> (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo – minimo 20% dell'utenza)</p>	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
15	<p><b>PASTI GRATUITI ANNUI (max 1 utente)</b></p>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
16	<p><b>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</b></p>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
17	<p><b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
18	<p><b>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</b></p>	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o	Punti 1			

	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1		
19	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:</u></b> In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	5		
20	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	4		

	<p>didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>								
21	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4						
22	<p><b><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u></b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	<table border="1"> <tr> <td>NO</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>SI</td> <td>Punti 3</td> </tr> </table>	NO	Punti 0	SI	Punti 3			3
NO	Punti 0								
SI	Punti 3								
23	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	5						

	<p><u>strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>				
24	<p><b><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u></p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
25	<p><b><u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u></b></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NO	Punti 0		2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
26	<p><b><u>PRESENZA DI CONTENITORI TERMICI PER IL TRASPORTO DEI PASTI RELATIVAMENTE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (art. 5.5 del Capitolato)</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre le schede tecniche dei contenitori termici, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Contenitori termici idoneamente coibentati	Punti 0		3
		Contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta calore (a vapore o elettrici)	Punti 1,5		
		Carrelli termici trasportabili	Punti 3		

Totale		25		55
--------	--	----	--	----

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

**LOTTO N. 7 – COMUNE DI GAIARINE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b>	NO	Punti 0			2

	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</u></b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b><u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di</u>	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			

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

	<p><u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>				
12	<p><b><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	4		
13	<p><b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	3		

	<p><u>sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
14	<b><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u></b>	NO	Punti 0		2
		Cadenza annuale	Punti 2		
15	<b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u></b>	0 pasti	Punti 0		4
		300 pasti annui	Punti 1		
		600 pasti annui	Punti 2		
		900 pasti annui	Punti 4		
16	<b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></b>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
17	<b><u>VARIANTI PASTI</u></b> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		14
		Primo piatto con 2 varianti	Punti 3		
		Primo piatto con 3 varianti	Punti 7		
		Secondo piatto con 2 varianti	Punti 3		
		Secondo piatto con 3 varianti	Punti 7		
18	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		2	

	<p><u>particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
19	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	2		
20	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		

	<p>funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
21	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
22	<p><b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		8	
23	<p><b>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione</u></p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		

	<u>definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto				
	Totale		23		57

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

**LOTTO N. 8 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il <u>tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b>	NO	Punti 0			2

	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b><u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b>	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			

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

	<p><b>SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante <u>la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>				
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA</b> (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul> <p>Dovranno essere indicati i</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	4		

	<p><u>prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
14	<b><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u></b>	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
15	<b><u>PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA: numero utenti in situazione di bisogno con servizio gratuito per anno scolastico</u></b>	0 utenti per la ristorazione scolastica 0 pasti/die per il serv. socio assistenziale	Punti 0			6
	<b><u>PER I PASTI A DOMICILIO: numero di pasti gratuiti al giorno per anno solare</u></b>	n. 1 utente per la ristorazione scolastica n. 1 pasto/die per il servizio socio assistenziale	Punti 2			
		n. 2 utenti per la ristorazione scolastica n. 2 pasti/die per il serv. socio assistenziale	Punti 4			
		Più di n. 2 utenti per la ristorazione scolastica più di n. 2 pasti/die per il servizio socio assistenziale	Punti 6			
16	<b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></b>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
17	<b><u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI</u></b>	NO	Punti 0			2

	<b><u>SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SERVIZIO SOCIO/ASSISTENZIALE)</u></b>	Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi	Punti 1			
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 2			
18	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
19	<b><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u></b> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 2			
20	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b>  <b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>	5			

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

23	<b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
24	<b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b> <b>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</b>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.	<i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i> <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i>		5		
23	<b>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO</b>	NO	Punti 0			2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1			
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	punti 1			
Totale				27		53

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

**LOTTO N. 9 – COMUNE DI MANSUE'**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
----	------------------------	---------------------------------------	-------------	-------------	-------------

1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			

5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
6	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,4 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				4
7	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
8	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			

9	<b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
10	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 2			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 2			
11	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u>	5			

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'</u></b>;</li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI</u></b>;</li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	2		
14	<p><b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE</b></p>	<p>NO</p> <p>Cadenza annuale</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p>		1

	<b><u>DELL'UTENZA</u></b>					
15	<b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u></b>	nessun utente	Punti 0			3
		n.1 utente	Punti 1			
		n. 2 utenti	Punti 2			
		n. 3 utenti	Punti 3			
16	<b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 5 SETTIMANE (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI SAD)</u></b>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
17	<b><u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI SAD)</u></b>	NO	Punti 0			6
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 2			
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 4			
		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi e 2 (due contorni freddi)	Punti 6			
18	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
19	<b><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</u></b>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1			

20	<p><b><u>SORPRESA DI COMPLEANNO (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI SAD)</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una relazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente...)</u></p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
21	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	4			
22	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4			

	<p><u>formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
23	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0		
		SI	Punti 3		3
24	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		5	
25	<p><b><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA</u></b></p>	NO	Punti 0		3

	<b>SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	SI	Punti 3			
26	<b>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</b>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1			
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1			
	Totale			20		60

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

**LOTTO N. 10 – COMUNE DI MONFUMO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 10 e 29,99 km	Punti 1,5			
		Sotto 9,99 km	Punti 3			

2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) DEL CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) DEL CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DEL CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			

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

10	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			
11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,1 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				1
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>		5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO</b></p>		2		

	<p><b>SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><b>MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>				
14	<p><b><u>PROVENIENZA DA PRODUZIONE BIOLOGICA, IGP, DOP O STG DI FRUTTA, VERDURE E ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINA, PATATE, POLENTA, POMODORI E PRODOTTI TRASFORMATI, FORMAGGIO, LATTE UHT, YOGURT, UOVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p>	Come da Capitolato	Punti 0			5
		Almeno 50% di peso sul totale	Punti 2			
		Almeno il 60% di peso sul totale	Punti 3			
		Almeno l'80% di peso sul totale	Punti 5			
15	<p><b><u>PROVENIENZA DA</u></b></p>	Come da Capitolato	Punti 0			5

	<b><u>PRODUZIONE BIOLOGICA, IGP, DOP DELLA CARNE</u></b>	Almeno 35% di peso sul totale	Punti 1			
		Almeno il 50% di peso sul totale	Punti 3			
		Almeno l'80% di peso sul totale	Punti 5			
16	<b><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u></b>	NO	Punti 0			3
		Cadenza annuale	Punti 3			
17	<b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE, O A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE</u></b>	0 pasti	Punti 0			5
		200 pasti	Punti 2			
		300 pasti	Punti 5			
18	<b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></b>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
19	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b>  <b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		3		

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

22	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
23	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b>  <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	4			
24	<p><b><u>SERVIZI MIGLIORATIVI</u></b>  <u>Il punteggio a disposizione verrà attribuito qualora i servizi offerti risultino concretamente migliorativi per l'Ente e siano prestati senza oneri aggiuntivi rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 – dimensione minima carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>pertinenza del contenuto delle proposte migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</i></p>	4			

25	<b><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u></b>	NO	Punti 0			2
	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	SI	Punti 2			
Totale				24		56

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

**LOTTO N. 11 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29,9 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19,9 km	Punti 2			
		Meno di 10 km (9,9)	Punti 3			

2	<b><u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
5	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			

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

	<u>dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>				
10	<b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0		2
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 2		
11	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica “italiano” e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		3
		Olio EVO “BIOLOGICO”	Punti 1,5		
		Olio EVO “ITALIANO”	Punti 1,5		
12	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			1
13	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero “distributore”</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i>		3	

	<p><u>bensi come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
14	<p><b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	2		

15	<b>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre le schede tecniche dei contenitori al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0			6
		Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2			
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 4			
		Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 6			
16	<b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</b>	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
17	<b>PASTI GRATUITI a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)</b>	0 pasti gratuiti offerti	Punti 0			4
		1 pasto gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati	Punti 2			
		2 pasti gratuiti ogni 100 pasti giornalieri somministrati	Punti 4			
18	<b>ROTAZIONE MENU'</b>	su n. 4 settimane	Punti 0			2
		su n. 6 settimane	Punti 1			
		su n. 8 settimane	Punti 2			
19	<b>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
20	<b>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 5.10 del Capitolato): Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</i>		2		

	<p><u>Comune e senza costi aggiuntivi.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
21	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE:</u></b> In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	3		
22	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	3		

	<p>con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>								
23	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4						
24	<p><b><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u></b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	<table border="1"> <tr> <td>NO</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>SI</td> <td>Punti 3</td> </tr> </table>	NO	Punti 0	SI	Punti 3			3
NO	Punti 0								
SI	Punti 3								
25	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente,</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>	5						

	<p><u>organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
26	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
27	<p><b><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI MACCHINA LAVASTOVIGLIE</u></b></p> <p>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.</p>	NO	0 punti		4
		SI	4 punti		
28	<p><b><u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u></b></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0		2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		

Totale		22	58
--------	--	----	----

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

**LOTTO N. 12 – COMUNE DI PONTE DI PIAVE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b>	NO	Punti 0			2

	<b>DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	SI	Punti 2			
4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE DEL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b>REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, con acquisto diretto dal produttore)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b>	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			

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

	<p><b>SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante <u>la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>				
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA</b> (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b></li> </ul> <p>Dovranno essere indicati i</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	4		

	<p><u>prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
14	<p><b><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u></b></p>	NO	Punti 0		2
		Cadenza annuale	Punti 2		
15	<p><b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u></b></p>	0 pasti	Punti 0		2
		1 utenti	Punti 1		
		2 utente	Punti 2		
16	<p><b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></b></p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
17	<p><b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0		2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1		
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2		
18	<p><b><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u></b></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0		3
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1		

		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 2		
19	<p><b><u>MERENDA GRATUITA PER SCUOLA DELL'INFANZIA DI PONTE DI PIAVE – circa 100 merende al giorno, pari a 18.500 merende annue.</u></b></p> <p>Il concorrente dovrà <u>allegare una relazione di max 1 facciata</u>, in cui dovranno essere illustrate le modalità di erogazione del servizio, con particolare riguardo alle operazioni di fornitura, trasporto, preparazione e somministrazione della merenda e alla varietà e qualità dei prodotti forniti (a titolo esemplificativo: frutta fresca di stagione, cracker non salati in superficie, fette biscottate non zuccherate o pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, yogurt alla frutta....).</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>proposta coerente con le Linee Guida regionali sulla ristorazione scolastica, volta a promuovere sane abitudini alimentari tra gli alunni con un metodo di educazione alimentare efficace e sostenibile nel tempo in ambito scolastico</i></p>	6		
20	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	5		

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

	<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
23	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
24	<p><b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b>  <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 4.3 e 4.14 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>		3	
25	<p><b>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u></p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		

26	<b>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</b>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
Totale				31	49

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

**LOTTO N. 13 – COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			6
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 6			
2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

	<u>assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.					
3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA</b> (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u> , verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3

7	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		carne bovina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
8	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			
9	<b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			
10	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine</u>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO “BIOLOGICO”	Punti 1,5			

	<p><u>assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>Olio EVO "ITALIANO"</p>	<p>Punti 1,5</p>		
11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale</p>			2
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u></p>	5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <p>– <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</u></p>	2		

	<p>- <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></p> <p>- <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></p> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
14	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u>	NO	Punti 0			1
		Cadenza annuale	Punti 1			
15	<u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u>	0 pasti	Punti 0			4
		50 pasti	Punti 2			
		100 pasti	Punti 4			
16	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
17	<u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SAD)</u>	NO	Punti 0			4
		Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi, 2 (due) contorni	Punti 1			
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 3 (tre) contorni caldi o freddi	Punti 3			

		Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 4			
18	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
19	<b><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u></b> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1			
20	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b>  <b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		4		

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

	<u>limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u>				
23	<b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), <b>a carico della ditta affidataria</b> , da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	NO	Punti 0		3
		SI	Punti 3		
24	<b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b> <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u>  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.	<i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i> <b>CRITERIO</b> <b>MOTIVAZIONALE:</b> <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i>		5	
25	<b>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA</b>  All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b> , verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che	NO	Punti 0		1
		SI	Punti 1		

	tale dispositivo permette di ottenere				
26	<b><u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u></b>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0		2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
	Totale			25	55

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

**LOTTO N. 14 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

	<u>definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>					
3	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3

	<u>rispondenza a quanto offerto.</u>					
7	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			3
		carne bovina “Origine Italia”	Punti 1,5			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 1,5			
8	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 3			
9	<b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			
10	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre</u>	NO	Punti 0			2
		Olio EVO “BIOLOGICO”	Punti 1			

	<p>dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>Olio EVO "ITALIANO"</p>	<p>Punti 1</p>		
11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale</p>			2
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <p>– <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></p> <p>– <b>AZIENDE CHE</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	3		

	<p><b><u>INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></p> <p><b><u>- TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></p> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
14	<b><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u></b>	NO	Punti 0			2
		Cadenza annuale	Punti 2			
15	<b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE – PER CIASCUN COMUNE</u></b>	0 pasti	Punti 0			4
		200 pasti annui	Punti 1			
		400 pasti annui	Punti 2			
		600 pasti annui	Punti 4			
16	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
17	<b><u>PREPARAZIONE MENU'</u></b>	NO	Punti 0			2

	<p><b><u>SPECIALI</u></b></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno</p>	Punti 1		
		<p>Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)</p>	Punti 1		
18	<p><b><u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre una relazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente...)</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
19	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>	4		

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

22	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
23	<p><b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		4		
24	<p><b>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

25	<b>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</b>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1			
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1			
Totale				24		46

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**LOTTO N. 15 – COMUNE DI SARMEDE**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
6	<b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<b><u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u></b>	NO	Punti 0			4
		carne bovina "Origine Italia"	Punti 2			

	<p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2			
8	<p><b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2			
		Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4			
9	<p><b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3			
10	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5			

11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</b></li> <li>- <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ</b></li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	3		

	<p align="center"><b><u>ORGANIZZATA</u></b></p> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
14	<b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u></b>	0 pasti	Punti 0			1
		120 pasti annui	Punti 1			
15	<b><u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SAD)</u></b>	NO	Punti 0			3
		Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 2			
		Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi	Punti 3			
16	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
17	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle</i>		5		

	<p><b><u>ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>		
18	<p><b><u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 5.10 del Capitolato): Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi.</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio</i></p>	2	
19	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli,</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	4	

	<p>campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
20	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4		
21	<p><b><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u></b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			3
		<p>SI</p> <p>Punti 3</p>			
22	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE MENSA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre</p>	<p>NO</p> <p>Punti 0</p>			1
		<p>SI</p> <p>Punti 1</p>			

	una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una “Scheda per la Riduzione del Rumore” che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere				
23	<b><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u></b>	NO	Punti 0		5
	<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	SI	Punti 5		
24	<b><u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u></b>	NO	Punti 0		2
	I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1		
		n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1		
Totale				23	47

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 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. 16 – COMUNE DI SUSEGANA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
----	------------------------	---	----------------	----------------	----------------

1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			

5	<b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
6	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,4 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				4
7	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			5
		carne bovina “Origine Italia”	Punti 2,5			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2,5			
8	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			5
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 3			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 5			

9	<b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			4
		Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4			
10	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a</u>	NO	Punti 0			4
		Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 2			
		Olio EVO "ITALIANO"	Punti 2			
11	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale				2
12	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</u>	4			

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u></b></li> <li>- <b><u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></li> <li>- <b><u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	4		
14	<p><b>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE</b></p>	<p>NO</p> <p>Cadenza annuale</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p>		2

	<b><u>DELL'UTENZA</u></b>					
15	<b><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u></b>	0 pasti	Punti 0			4
		1 pasto ogni 400	Punti 1			
		1 pasti ogni 300	Punti 2			
		1 pasto ogni 200	Punti 3			
		1 pasto ogni 100	Punti 4			
16	<b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></b>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
17	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
18	<b><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u></b> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			2
		Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1			
		Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1			
19	<b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i>		5		

	<p><u>misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
20	<p><b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA:</u></b> nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</i></p>	2		
21	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	3		

	<p><u>formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
22	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
23	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b>  <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 – dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		5	
24	<p><b><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u></b>  <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto</u></p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		

	<u>al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>				
25	<b>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI UN CONTENITORE TERMICO PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO PER L'ASPORTO DEI PASTI ECCEDENTI A FAVORE di soggetti individuati dall'ente gestori di "mensa sociale" o di altre forme di contrasto allo spreco alimentare (cosiddetta Legge del Buon Samaritano)</b>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
	Totale			23	57

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

**LOTTO N. 17 – COMUNE DI VAZZOLA**

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			3
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 3			
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			

	<u>offerto.</u>					
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			
6	<b><u>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	0,5 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				5
7	<b><u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE</u></b>	NO	Punti 0			4

	<p><b>ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	carne bovina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
8	<p><b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			
9	<p><b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			3
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 3			
10	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante</p>	NO	Punti 0			3
		Olio EVO “BIOLOGICO”	Punti 1,5			

	<p>la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>Olio EVO "ITALIANO"</p>	<p>Punti 1,5</p>		
11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale</p>			2
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	6		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</b></li> <li>- <b>AZIENDE CHE INTEGRANO IL</b></li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>	4		

	<p><b><u>LAVORO DEI DETENUTI;</u></b></p> <p><b><u>- TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></b></p> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>					
14	<p><b><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u></b></p>	NO	Punti 0			4
		Cadenza annuale	Punti 4			
15	<p><b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></b></p>	NO	Punti 0			4
		SI	Punti 4			
16	<p><b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0			2
		Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1			
		Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2			
17	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO</u></b></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza, attinenza e chiarezza delle</i>		5		

	<p><b><u>ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</i></p>							
18	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b>  <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	4						
19	<p><b><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u></b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	<table border="1"> <tr> <td>NO</td> <td>Punti 0</td> </tr> <tr> <td>SI</td> <td>Punti 3</td> </tr> </table>	NO	Punti 0	SI	Punti 3			3
NO	Punti 0								
SI	Punti 3								
20	<p><b><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione max 2 facciate</u></b></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</i>  <b>CRITERIO</b>  <b>MOTIVAZIONALE:</b></p>	5						

<p><u>(formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p>	<p><u>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</u></p>			
<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>				
<p>Totale</p>		<p>24</p>		<p>46</p>

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 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. 18 – COMUNE DI VIDOR**

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

	<u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>					
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	NO	Punti 0			2
		UNI EN ISO 14001	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2			
5	<b><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore)</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	NO	Punti 0			3
		SI	Punti 3			

6	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto				3
7	<p><b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	NO	Punti 0			4
		carne bovina “Origine Italia”	Punti 2			
		carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 2			
8	<p><b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			4
		Latte e derivati del latte “Origine Italia”	Punti 2			
		Latte e derivati del latte “Origine Italia” e a filiera corta	Punti 4			
9	<p><b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), “ORIGINE ITALIA” (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b></p> <p>All'aggiudicatario, <b>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</b>, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	NO	Punti 0			2
		Pomodoro e derivati del pomodoro “Origine Italia”	Punti 2			
10	<p><b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “ITALIANO” E/O BIOLOGICO</b></p>	NO	Punti 0			2

	<p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	<p>Olio EVO "BIOLOGICO"</p> <p>Punti 1</p>			
		<p>Olio EVO "ITALIANO"</p> <p>Punti 1</p>			
11	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</b></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale			2
12	<p><b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE, DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	5		
13	<p><b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti.</i></p>	4		

	<p>– <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'</u>;</p> <p>– <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI</u>;</p> <p>– <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></p> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</i></p>				
14	<p><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u></p>	<p>NO</p> <p>Cadenza annuale</p> <p>Cadenza semestrale</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 3</p>			3
15	<p><u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE</u></p>	<p>0 pasti</p> <p>n.1 utente</p> <p>n. 2 utenti</p> <p>n. 3 utenti</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 3</p>			3
16	<p><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione,</i></p>	5			

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

	<p>atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<i>completezza del piano ed efficacia</i>			
19	<p><b>n. 1 AUDIT ANNUO</b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</p>	NO	Punti 0		2
		SI	Punti 2		
20	<p><b>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</b></p> <p><u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo</i></p>		5	
21	<p><b>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA</b></p>	NO	Punti 0		4

<b>SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</b>	SI	Punti 4		
<u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>				
Totale			27	43

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 35 punti per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

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

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

$$C_i = mc$$

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

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

non valutabile	coefficiente pari a 0
gravemente insufficiente	coefficiente pari a 0,2
insufficiente	coefficiente pari a 0,4
sufficiente	coefficiente pari a 0,5
buono	coefficiente pari a 0,6
distinto	coefficiente pari a 0,7
ottimo	coefficiente pari a 1

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

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

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

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

#### LOTTO N. 1 – COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 391.680,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 3,40 x 115.200 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuole primarie)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	30

#### LOTTO N. 2 – COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
----	-------------	-----------------------------------	-----------

1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 459.456,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,50 x 83.920 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuole primarie e scuola secondaria di primo grado);</li> <li>- € 4,20 x 19.480 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuole infanzia)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	30
---	---	---	----

**LOTTO N. 3 – CODOGNE'**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 403.500,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 3,75 x 66.000 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuole primarie);</li> <li>- € 6,50 x 24.000 pasti (servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

**LOTTO N. 4 – COMUNE DI CORDIGNANO**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 404.886,45.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,15x 97.563 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuole primarie)</li> </ul>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	30

**LOTTO N. 5 – COMUNE DI FONTANELLE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 235.260,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,10 x 36.300 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuole primarie);</li> <li>- € 4,10 x 5.100 pasti (servizio di ristorazione scolastica - doposcuola);</li> <li>- € 4,20 x 15.600 pasti (servizio di fornitura pasti per</li> </ul>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

	utenti domiciliari)		
--	---------------------	--	--

**LOTTO N. 6 – COMUNE DI FREGONA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro</u> 319.150,00.≡,</p> <p>osì determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,91x 65.000 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuola primaria)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

**LOTTO N. 7 – COMUNE DI GAIARINE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
----	-------------	-----------------------------------	-----------

1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro</u> <u>670.679,88.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 3,90 x 129.660 pasti (servizio di ristorazione scolastica – pasto intero scuole primarie e secondaria di primo grado)</li> <li>- € 2,93 x 56.316 pasti (servizio di ristorazione scolastica – pasto ridotto scuole primarie e secondaria di primo grado)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20
---	--	---	----

**LOTTO N. 8 – COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro</u> <u>265.284,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 3,72 x 44.700 pasti (servizio di ristorazione scolastica);</li> <li>- € 6,00 x 16.500 pasti (servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

**LOTTO N. 9 – COMUNE DI MANSUE'**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 106.158,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 3,90 x 17.820 pasti (servizio di ristorazione scolastica);</li> <li>- € 4,70 x 7.800 pasti (servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i / R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

**LOTTO N. 10 – COMUNE DI MONFUMO**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 413.316,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 3,93 x 74.000 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuola primaria);</li> <li>- € 3,14 x 30.000 pasti (servizio di</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i / R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

	ristorazione scolastica – scuola infanzia) – € 3,93 x 7.200 pasti (servizio di ristorazione scolastica – insegnanti);		
--	--	--	--

**LOTTO N. 11 – COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo complessivo del servizio. <u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 401.190,00.=</u> così determinato: – € 4,30 x 93.300 pasti (servizio di ristorazione scolastica)	$C_i = (R_i / R_{max})^\alpha$ dove $C_i$ = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 $R_i$ = ribasso offerto dal concorrente i-esimo $R_{max}$ = ribasso dell'offerta più conveniente $\alpha$ = parametro di concavità della curva pari a 0,4	20

**LOTTO N. 12 – COMUNE DI PONTE DI PIAVE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	Importo complessivo del servizio. <u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 359.155,80.=</u> – € 5,20 x 28.650 pasti (servizio di ristorazione	$C_i = (R_i / R_{max})^\alpha$ dove $C_i$ = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 $R_i$ = ribasso offerto dal concorrente i-esimo	20

	<p>scolastica – scuola infanzia di Ponte di Piave);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,30 x 17.400 pasti (servizio di ristorazione scolastica – scuola primaria di Ponte di Piave)</li> <li>- € 18,50 x 3.990 ore (servizio di preparazione e cottura pasti c/o Scuole Primaria e Infanzia di Levada di Ponte di Piave);</li> <li>- € 17,60 x 2.508 ore (servizio di distribuzione pasti c/o Scuole Primaria e Infanzia di Levada di Ponte di Piave);</li> </ul>	<p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente  <math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>
--	--	---

**LOTTO N. 13 – COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 575.250,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,25 x 100.000 pasti (servizio di ristorazione scolastica – Scuole primarie);</li> <li>- € 4,45 x 16.000 pasti (servizio di ristorazione scolastica – Scuola secondaria di primo grado);</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i / R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

	- € 4,65 x 17.000 pasti (servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari)		
--	---	--	--

**LOTTO N. 14 – COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 434.400,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,00 x 53.100 pasti (servizio di ristorazione scolastica – Scuola primaria di San Polo di Piave);</li> <li>- € 4,00 x 55.500 pasti (servizio di ristorazione scolastica – Scuola primaria di Cimadolmo);</li> </ul>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	30

**LOTTO N. 15 – COMUNE DI SARMEDE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro</u> 398.941,00.=</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,75 x 63.100 pasti (servizio di ristorazione scolastica);</li> <li>- € 5,30 x 18.720 pasti (servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	30

**LOTTO N. 16 – COMUNE DI SUSEGANA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro</u> 717.600,00.=</p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,60 x 156.000 pasti (servizio di ristorazione scolastica)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	20

**LOTTO N. 17 – COMUNE DI VAZZOLA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 838.500,00.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,30 x 195.000 pasti (servizio di ristorazione scolastica)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	30

**LOTTO N. 18 – COMUNE DI VIDOR**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p>Importo complessivo del servizio.</p> <p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 173.665,80.=</u></p> <p>così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 4,20 x 41.349 pasti (servizio di ristorazione scolastica)</li> </ul>	<p><math>C_i = (R_i/R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,4</p>	30

#### **18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La prima seduta pubblica avrà luogo il giorno **23.04.2018**, alle ore **09.30** presso la Sede della Provincia di Treviso – Stazione Unica Appaltante di Via Cal di Breda 116 – Treviso e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditor.

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

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

Il Seggio di gara istituito ad hoc procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo

deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

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

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

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

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

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

## **20. COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

Fino all'adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo di cui all'art. 78 del D. Lgs. 50/2016, la stessa sarà costituita da n. 3 componenti interni alla stazione appaltante, nominata nel rispetto degli artt. 77 e 216, comma 12, del D.Lgs. 50/2016, della Delibera di Giunta Provinciale 84/37094 del 02.05.2016 e delle Linee Guida ANAC n. 5/2016.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

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

## **21. APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE**

## **ED ECONOMICHE**

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

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

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

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

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al Rup/Presidente del Seggio di gara che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

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

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE del presente disciplinare.

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

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

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

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

### **Per i soli lotti n. 1, 3, 4, 5, 8, 9, 10 e 14:**

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE del presente disciplinare.

### **Per i soli lotti n. 2, 6, 7, 11, 12, 13, 15, 16, 17 e 18:**

Congiuntamente all'apertura dell'offerta economica, viene accertata la presenza dell'allegato "E" - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO e proposta l'aggiudicazione del concorrente che ha ottenuto il punteggio globale più elevato e il cui PIANO ECONOMICO FINANZIARIO dimostri la fattibilità e la congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione. In caso contrario, ovvero

qualora il PIANO ECONOMICO FINANZIARIO non dimostri la fattibilità e la congruità dell'offerta presentata per tutta la durata della concessione, la commissione chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione al Responsabile del Procedimento, il quale procederà a richiedere le necessarie spiegazioni, con le medesime modalità di cui al successivo punto 22.

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

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

## **22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

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

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

Il RUP, con l'eventuale supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

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

## CONTRATTO

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

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

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

Prima dell'aggiudicazione, l'Amministrazione comunale o, qualora a ciò delegata, la Stazione Unica Appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto/concessione di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

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

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

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

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

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

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

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

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata

tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

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

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

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

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

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante:

Numero lotto	Modalità di stipula
<b>Lotto n. 1</b> COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA	forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 2</b> COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 3</b> COMUNE DI CODOGNE'	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 4</b> COMUNE DI CORDIGNANO	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 5</b> COMUNE DI FONTANELLE	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 6</b> COMUNE DI FREGONA	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 7</b> COMUNE DI GAIARINE	forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 8</b> COMUNE DI GODEGA DI SANT'URBANO	forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 9</b> COMUNE DI MANSUE'	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 10</b> COMUNE DI MONFUMO	forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
<b>Lotto n. 11</b>	forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale

COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA	rogante
<b>Lotto n. 12</b> COMUNE DI PONTE DI PIAVE	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 13</b> COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 14</b> COMUNE DI SAN POLO DI PIAVE - CIMADOLMO	scrittura privata autenticata soggetta a registrazione
<b>Lotto n. 15</b> COMUNE DI SARMEDE	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 16</b> COMUNE DI SUSEGANA	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 17</b> COMUNE DI VAZZOLA	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
<b>Lotto n. 18</b> COMUNE DI VIDOR	scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso

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

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

**Le spese relative alla pubblicazione** del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20): non sono previste pubblicazioni a pagamento, in virtù dell'art. 142, comma 5-nonies.

**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.

Ai sensi degli artt. 105, comma 2 e 174, 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.

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

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

SI RIMANDA ALL'ART. DEDICATO DEL CS DEI DIVERSI LOTTI.

## **25. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

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

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

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.