

DISCIPLINARE DI GARA

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

ANNO 2023

INDICE

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

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

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

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

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

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

Lotto 1: COMUNE DI BREDA DI PIAVE

Lotto 2: COMUNE DI CASIER

Lotto 3: COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO

Lotto 4: COMUNE DI FREGONA

Lotto 5: COMUNE DI GAIARINE

Lotto 6: COMUNE DI ISTRANA

Lotto 7: COMUNE DI ORMELLE

Lotto 8: COMUNE DI PONZANO VENETO

Lotto 9: COMUNI DI SALGAREDA

Lotto 10: COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

Lotto 11: COMUNE DI SAN VENDEMIANO

Lotto 12: COMUNE DI SARMEDE

Lotto 13: COMUNE DI SPRESIANO

Lotto 14: COMUNE DI SUSEGANA

Lotto 15: COMUNE DI VALDOBBIADENE

Lotto 16: COMUNE DI VAZZOLA

Lotto 17: COMUNE DI VEDELAGO

Lotto 18: COMUNE DI ZENSON DI PIAVE

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

Lotto 1: Responsabile Posizione Organizzativa Area 1: Dott. Ivana Lorenzon;

Lotto 2: Responsabile del Servizio: Dott. Damiana Manente;

Lotto 3: Dirigente del 2° Settore Servizi alla Persona: Dott. Gianluca Masrtrangelo;

- Lotto 4:** Responsabile Area Amministrativa: Dott. Marta Mazzero;
- Lotto 5:** Responsabile dell'Area: Dott. Giuliana Bolzon;
- Lotto 6:** Responsabile Area 1^ Servizi Amministrativi e Culturali: Dott. Alessandra Gasparetto;
- Lotto 7:** Responsabile Area Amministrativa: Dott. Alberto Balzani;
- Lotto 8:** Responsabile Area 4^ - Servizi Culturali e Servizi Informatici: Dott. Eva Da Re;
- Lotto 9:** Responsabile P.O. 1^ Area Organizzativa -Responsabile del Servizio Scolastico: Dott. Paola Pillon;
- Lotto 10:** Responsabile del Servizio Socio-culturale: Dott. Renata Gramazio;
- Lotto 11:** Responsabile area amministrativa: Dott. Grazia Reina;
- Lotto 12:** Responsabile dell'Area Amministrativa: Sig.ra Paola Rosolen;
- Lotto 13:** Responsabile dell'Area IV Servizi Socio-culturali: Dott. Elisa Paronetto;
- Lotto 14:** Responsabile Area V - Servizi ai Cittadini: Sig. Loris Granzotto;
- Lotto 15:** Responsabile del servizio 1° Unità organizzativa: Dott. Maria Penzo;
- Lotto 16:** Responsabile 1° Servizio: Dott. Valeria Marangon;
- Lotto 17:** Responsabile del Settore Cultura, Istruzione ed Associazionismo: Dott. Fausto Garbin;
- Lotto 18:** Responsabile Area 1 - Amministrativa Contabile: Dott. Pierantonio Giuliani.

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

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

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

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

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

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'hardware, del software, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato

qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete Internet, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

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

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

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

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

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

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

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

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

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

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

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende, per ciascun lotto:

- Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti: a) Capitolato Speciale descrittivo prestazionale costituente schema di contratto; b) Planimetrie; c) DUVRI; d) elenco arredi ed attrezzature;
- Bando di gara;
- Disciplinare di gara;
- Schema di domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative del DGUE (Allegato A);
- Documento di Gara Unico Europeo;
- Scheda punteggi tecnici - Allegati B;
- Scheda offerta economica - Allegati C;
- per i soli lotti **2, 4, 8, 14, 15, 17 e 18** PEF - Allegati D;
- per i soli lotti **2, 4, 8, 14, 15, 17 e 18** Prospetto finanziario - Allegati E;
- istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e regole tecniche per l'utilizzo della stessa reperibili al link <https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supporto/guide-e-manuali>;
- "Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" aggiornato e sottoscritto dai Prefetti del Veneto, dal Presidente della Regione del Veneto, da ANCI e da UPI in data 19.09.2019 reperibile al link <https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/informazioni-e-modulistica/modulistica/bandi-di-gara-e-appalti> ;
- per i lotti nn. **3, 4, 8, 14 e 18**, "Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici", approvato dal Comune di Castelfranco Veneto con Delibera Giunta n. 131 del 25/5/2017, dal Comune di Fregona con

deliberazione di G.C. n. 149 del 16.11.2016, dal Comune di Ponzano Veneto con deliberazione di G.C. n. 110 del 05/08/2021, dal Comune di Susegana con deliberazione di G.C. n. 5 del 31.01.2017, dal Comune di Zenson di Piave deliberazione di G.C. n. 95 del 03.11.2016

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

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno **10 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, e pertanto entro il **...2023**, in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti *“Comunicazioni procedura”, presente sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura*, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

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

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

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

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

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

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

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella *sezione della Piattaforma riservata alle comunicazioni: “Comunicazioni procedura”, presente sulla piattaforma SINTEL, nell’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura*. È onere esclusivo dell’operatore economico prenderne visione.

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

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

istruttorio; al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; alla richiesta di offerta migliorativa; avvengono presso la Piattaforma.

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

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

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

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

L'appalto / concessione è suddiviso nei seguenti lotti:

NUMERO LOTTO	OGGETTO DEL LOTTO	CIG	CUI
1	COMUNE DI BREDI DI PIAVE	9697263295	S80006200267202300002
2	COMUNE DI CASIER	969726543B	S80008130264202200002
3	COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	96972675E1	S00481880268202300004
4	COMUNE DI FREGONA	9697269787	S84002070260202300001
5	COMUNE DI GAIARINE	969727085A	S82001070265202300001
6	COMUNE DI ISTRANA	969727192D	S80008050264202200002
7	COMUNE DI ORMELLE	9697273AD3	S80011490267202100001
8	COMUNE DI PONZANO VENETO	9697275C79	S00517500260202300001
9	COMUNE DI SALGAREDA	9697662BD6	S80012290260202300001
10	COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	9697676765	S00545580268202200001
11	COMUNE DI SAN VENDEMIANO	9697760CB5	S82001950268202200008
12	COMUNE DI SARMEDE	9697841F8C	S84000870265202200003
13	COMUNE DI SPRESIANO	96978506FC	S00360180269202300007
14	COMUNE DI SUSEGANA	9697867504	S82002750261202300004
15	COMUNE DI VALDOBBIADENE	9697880FBB	S83004910267202300004
16	COMUNI DI VAZZOLA	96978929A4	S82002690269202300002
17	COMUNE DI VEDELAGO	96979032BA	S00208680264202300001

18	COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	9697913AF8	S8000743089202300001
----	---------------------------	------------	----------------------

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

LOTTO 1 - COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 464.550,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 464.550,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 464.550,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 210.000,00.=
LOTTO 2 - COMUNE DI CASIER			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 435.800,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 435.800,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 1.750,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 437.550,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 170.000,00.=
LOTTO 3 - COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 2.584.468,80.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 2.584.468,80.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 3.100,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 2.587.568,80.=

Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 1.476.694,14.=
LOTTO 4 - COMUNE DI FREGONA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 241.500,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 241.500,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 241.500,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 106.260,00.=
LOTTO 5 - COMUNE DI GAIARINE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 579.150,00.=
Servizio di preparazione e somministrazione pasti	55321000-6	S	€ 175.418,50.=
Fornitura derrate alimentari	15000000-8	S	€ 90.000,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 35.136,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 879.704,50.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 500,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 880.204,50.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 291.468,63.=
Di cui costi della manodopera per servizio di preparazione e somministrazione pasti			€ 175.418,50.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 19.742,58.=
LOTTO 6 - COMUNE DI ISTRANA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO

Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 608.616,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 126.750,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 735.366,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 735.366,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 218.087,40.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 37.050,00.=
LOTTO 7 - COMUNE DI ORMELLE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 312.780,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 312.780,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 150,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 312.930,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 79.793,10.=
LOTTO 8 - COMUNE DI PONZANO VENETO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 1.154.400,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 105.000,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 1.259.400,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 900,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 1.260.300,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 516.000,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del			€ 49.500,00.=

servizio domiciliare			
LOTTO 9 - COMUNE DI SALGAREDA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 900.002,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 900.002,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 900.002,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 322.000,00.=
LOTTO 10 - COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 262.600,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 37.400,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 300.000,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 480,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 300.480,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 123.548,94.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 14.960,00.=
LOTTO 11 - COMUNE DI SAN VENDEMIANO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 577.200,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 577.200,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=

A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 577.200,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 186.926,01.=
LOTTO 12 - COMUNE DI SARMEDE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 181.125,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 44.850,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 225.975,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 225.975,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 70.874,22.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 17.141,67.=
LOTTO 13 - COMUNE DI SPRESIANO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 440.000,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 132.912,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 572.912,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 572.912,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 202.400,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 61.140,00.=
LOTTO 14 - COMUNE DI SUSEGANA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO

Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 896.000,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 896.000,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 896.000,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 449.268,60.=
LOTTO 15 - COMUNE DI VALDOBBIADENE			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 652.800,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 652.800,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 400,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 653.200,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 280.704,00.=
LOTTO 16 - COMUNI DI VAZZOLA			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 374.400,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 374.400,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO			€ 0,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO			€ 374.400,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 149.760,00.=
LOTTO 17 - COMUNE DI VEDELAGO			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 806.250,00.=
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO			€ 806.250,00.=

B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO		€ 1.750,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO		€ 808.000,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica		€ 388.968,55.=
LOTTO 18 - COMUNE DI ZENSON DI PIAVE		
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P
A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO - SOGGETTO A RIBASSO		€ 133.620,00.=
B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO		€ 400,00.=
A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO		€ 134.020,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica		€ 60.129,00.=

3.1 DURATA

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

Lotto n. 1 COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026
Lotto n. 2 COMUNE DI CASIER	La durata della concessione è di 2 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2025
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026
Lotto n. 4 COMUNE DI FREGONA	La durata della concessione è di 4 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2027
Lotto n. 5 COMUNE DI GAIARINE	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026 per i servizi di ristorazione scolastica (veicolazione pasti), di fornitura derrate e servizi di preparazione e somministrazione pasti e dal 01.01.2024 al 31.08.2026 per il servizio di fornitura pasti per utenti domiciliari (veicolazione pasti)
Lotto n. 6	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026

COMUNE DI ISTRANA	
Lotto n. 7 COMUNE DI ORMELLE	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026
Lotto n. 8 COMUNE DI PONZANO VENETO	La durata della concessione è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026 per il servizio di ristorazione scolastica e dal 01.10.2023 al 31.08.2026 per il servizio di fornitura pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare
Lotto n. 9 COMUNE DI SALGAREDA	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 5 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2028
Lotto n. 10 COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 2 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2025
Lotto n. 11 COMUNE DI SAN VENDEMIANO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026
Lotto n. 12 COMUNE DI SARMEDE	La durata della concessione è di 3 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2026
Lotto n. 13 COMUNE DI SPRESIANO	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 2 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2025
Lotto n. 14 COMUNE DI SUSEGANA	La durata della concessione è di 5 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2028
Lotto n. 15 COMUNE DI VALDOBBIADENE	La durata della concessione è di 4 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2027
Lotto n. 16 COMUNE DI VAZZOLA	La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 2 anni con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2025
Lotto n. 17 COMUNE DI VEDELAGO	La durata della concessione è di 5 anni , con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2028
Lotto n. 18 COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	La durata della concessione è di 4 anni , con decorrenza dal 01.09.2023 al 31.08.2027

3.2 OPZIONI E RINNOVI

Lotto n. 1 COMUNE DI BREDI DI PIAVE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA).
---	---

	L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 1.161.375,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 2 COMUNE DI CASIER	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 612.570,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 5.172.937,60.= IVA esclusa (incluse le opzioni) di cui Euro 4.000,00 per oneri della sicurezza da interferenze
Lotto n. 4 COMUNE DI FREGONA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 289.800,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 5 COMUNE DI GAIARINE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 1.012.160,18.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 6 COMUNE DI ISTRANA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 2.059.024,80.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 7 COMUNE DI ORMELLE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 876.204,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 8 COMUNE DI PONZANO VENETO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 1.512.360,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 9	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA).

COMUNE DI SALGAREDA	L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 1.080.002,40.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 10 COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 721.152,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 11 COMUNE DI SAN VENDEMIANO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 962.000,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 12 COMUNE DI SARMEDE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 293.767,50.= IVA esclusa (incluse le opzioni).
Lotto n. 13 COMUNE DI SPRESIANO	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 1.489.571,20.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 14 COMUNE DI SUSEGANA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 1.075.200,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni).
Lotto n. 15 COMUNE DI VALDOBBIADENE	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS). L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 783.840,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni).
Lotto n. 16 COMUNE DI VAZZOLA	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proroga opzionale e quella di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CSA). L'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 936.000,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni)
Lotto n. 17	L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175,

COMUNE DI VEDELAGO	<p>comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS).</p> <p>L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 1.090.800,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni).</p>
<p>Lotto n. 18</p> <p>COMUNE DI ZENSON DI PIAVE</p>	<p>L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 (vedi art. 2 del CS).</p> <p>L'importo complessivo della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. 50/2016, è pari ad Euro 201.030,00.= IVA esclusa (incluse le opzioni).</p>

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

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

I CPV del servizio in oggetto sono i seguenti:

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

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

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

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

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

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

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

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

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

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. **In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.**

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

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete - contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto / concessione.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandatario della sub- associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

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

5. REQUISITI GENERALI

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

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

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

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

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante FVOE in conformità alla delibera ANAC n. 464/2022.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità:

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

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

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

6.2 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA FINANZIARIA (NON PREVISTI)

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- a) **Esecuzione negli ultimi tre anni di servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 6, 8, 10, 12, 13, anche di servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare.**

Gli stessi devono riferirsi al periodo temporale costituito dai tre anni consecutivi immediatamente antecedenti la data di pubblicazione del Bando di Gara e, più precisamente, dal __.__.2020 al __.__.2023, riguardare esclusivamente i servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 6, 8, 10, 12, 13, anche i servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare (compilando la parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE).

Il concorrente deve aver eseguito, nell'ultimo triennio, o minor periodo di attività, servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 6, 8, 10, 12, 13, anche di servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare, di importo complessivo minimo, pari agli importi di seguito indicati (da specificare compilando la parte IV, lett. C, punto 1b del DGUE)

Lotto 1: Euro 464.550,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 2: Euro 656.325,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 3: Euro 2.587.568,80.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 4: Euro 181.125,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 5: Prestazione principale CPV 55524000-9 - Euro 579.150,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 Euro 35.136,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 6: Prestazione principale CPV 55524000-9 - Euro 608.616,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 Euro 126.750,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 7: Euro 312.930,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 8: Prestazione principale CPV 55524000-9 - Euro 1.155.300,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 Euro 105.000,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 9: Euro 540.001,20.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 10: Prestazione principale CPV 55524000-9 - Euro 394.620,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 Euro 56.100,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 11: Euro 577.200,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 12: Prestazione principale CPV 55524000-9 - Euro 181.125,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 Euro 44.850,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 13: Prestazione principale CPV 55524000-9 - Euro 660.000,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di ristorazione scolastica; Prestazione secondaria CPV 55521200-0 Euro 199.368,00.= oneri fiscali esclusi, riferita a servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare;

Lotto 14: Euro 499.200,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 15: Euro 489.600,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 16: Euro 561.600,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 17: Euro 484.800,00.= oneri fiscali esclusi;

Lotto 18: Euro 100.515,00.= oneri fiscali esclusi;

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

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

La comprova del requisito, è fornita mediante:

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

6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

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

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

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

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

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

Il requisito di cui al precedente **punto 6.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE lett. a)** deve essere posseduto:

- **IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO ORIZZONTALE** sia dalla mandataria sia dalle mandanti.
- **IN CASO DI RAGGRUPPAMENTO VERTICALE** (possibile solo, eventualmente, per i lotti dove è prevista una prestazione secondaria e, più precisamente, i nn. 5, 6, 8, 10, 12, 13) dall'impresa che esegue la prestazione principale (per il relativo requisito) e dall'impresa che esegue la prestazione secondaria (per il relativo requisito).

Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

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

6.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

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

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 6.1. **REQUISITI DI IDONEITA'** lett. a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità tecnica e professionale devono essere posseduti:

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

7. AVVALIMENTO

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

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

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

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto / concessione, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

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

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

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

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

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

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

8. SUBAPPALTO

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

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

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

9. GARANZIA PROVVISORIA

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

- una garanzia provvisoria pari al 2% **dell'importo stimato relativo al periodo certo, indicato al precedente art. 3, al netto delle imposte, di ciascun lotto, RILASCIATA A FAVORE DEL COMUNE.** Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice;
- una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, qualora il concorrente risulti affidatario. **Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.**

ATTENZIONE: Ai sensi dell'art. 93 comma 8 del D.Lgs. n.50/2016 **gli operatori economici qualificabili come micro, piccole e medie imprese e RTI o Consorzi ordinari costituiti esclusivamente da tali imprese non sono tenuti ad allegare copia dell'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario, né copia conforme della certificazione di cui all'art. 93 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.**

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice, esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente. Si applica il comma 8 e, quanto allo svincolo, il comma 9. **Il deposito mediante bonifico bancario deve essere intestato per i diversi lotti come indicato nella tabella sottostante;**
- b) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a

revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

[http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-](http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf)

[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/impreses.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. a):

LOTTO	IMPORTO GARANZIA
Lotto n. 1 COMUNE DI BREDADIPIAVE Via Trento e Trieste, n. 26, C.F. 80006200267 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa Sanpaolo SpA, Filiale 45574 - corso G. Garibaldi, n. 22/26 - 35122 Padova IBAN: IT63R0306912117100000046377	Euro 9.291,00.=
Lotto n. 2 COMUNE DI CASIER Piazza Leonardo da Vinci, n. 16, C.F. 80008130264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa San Paolo, Agenzia Preganziol, ubicata in via Roma n. 4 IBAN: IT 02 P 03069 12117 100000046458	Euro 8.751,00.=
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO Via F.M. Preti n. 36 C.F. 00481880268 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa San Paolo Spa - Agenzia di Castelfranco Veneto, ubicata in Via Podgora, 43 IBAN: IT83E0306912117100000046342	Euro 51.751,38.=
Lotto n. 4 COMUNE DI FREGONA Piazza/Via Mezzavilla Centro n. 1 C.F. 84002070260 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Unicredit Spa Agenzia di	Euro 4.830,00

Vittorio Veneto, ubicata in Viale della Vittoria, 303 IBAN: IT83Z0200862196000100683878	
Lotto n. 5 COMUNE DI GAIARINE Piazza Vittorio Emanuele II, n. 9, C.F. 82001070265 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO, Agenzia di Gaiarine, ubicata in via dei Cappellari n.5/H IBAN: IT67 0030 6912 1171 0000 0046 283	Euro 17.604,09.=
Lotto n. 6 COMUNE DI ISTRANA Via S, Pio X n. 15 - 31036 ISTRANA (TV) C.F. 80008050264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO SPA Agenzia di Istrana, ubicata in Piazza Franceschetti n. 11 IBAN: IT 66 I 03069 12117 100000046063	Euro 14.707,32.=
Lotto n. 7 COMUNE DI ORMELLE Piazza VITTORIA , n. 20, C.F. 80011490267 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA Agenzia SAN POLO DI PIAVE, IBAN: 94 E 03069 12117 100000046532	Euro 6.258,60.=
Lotto n. 8 COMUNE DI PONZANO VENETO Via G.B. Cicogna C.F. 00517500260 PagoPa per garanzia provvisoria: https://ponzanolveneto.comune-online.it/web/pagamenti/pagamenti-spontanei? p_p_id=tipopagamentocontroller_WAR_jcitygovpagamentisponta- neiportlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view &p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&p_r_p_- 1550643597_tipoPagamentoId=64412	Euro 25.206,00.=
Lotto n. 9 COMUNE DI SALGAREDA	Euro 18.000,04.=

<p>Via Roma, n. 111 - 31040 SALGAREDA - TV, C.F. 80012290260 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Credit Agricole Friuladria - Agenzia di Salgareda, ubicata in via Roma, n. 116</p> <p>IBAN: IT45I0623062280000015034833</p>	
<p>Lotto n. 10</p> <p>COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO</p> <p>Garanzia provvisoria con bollettino PagoPa da effettuare al seguente link: https://pagopa.accatre.it/sanpietrodifeletto#/pagamento-spontaneo PAGAMENTO SPONTANEO - voce Depositi cauzionali</p>	<p>Euro 6.009,60.=</p>
<p>Lotto n. 11</p> <p>COMUNE DI SAN VENDEMIANO</p> <p>Via De Gasperi n. 55_ C.F. 82001950268</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA SANPAOLO S.p.a. filiale di San Vendemiano è situata in Via A. de Gasperi n. 23/A</p> <p>IBAN IT39M0306912117100000046449</p> <p>portale dei pagamenti PagoPA disponibile sul sito del Comune https://sanvendemiano.comune.plugandpay.it/</p>	<p>Euro 11.544,00.=</p>
<p>Lotto n. 12</p> <p>COMUNE DI SARMEDE</p> <p>Via G. Marconi, n. 2, C.F. 84000870265</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Intesa Sanpaolo S.P.A., Agenzia Padova, ubicata in via Guizzo, n. 102</p> <p>IBAN: IT02 I030 6912 1171 0000 0046 536</p>	<p>Euro 4.519,50.=</p>
<p>Lotto n. 13</p> <p>COMUNE DI SPRESIANO</p> <p>Piazza Luciano Rigo n. 10, C.F. 00360180269</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa San Paolo, Agenzia di Spresiano, ubicata in via Dante Alighieri, n. 32</p> <p>IBAN: IT36Y0306912117100000046106</p>	<p>Euro 11.458,24.=</p>
<p>Lotto n. 14</p> <p>COMUNE DI SUSEGANA</p> <p>Piazza Martiri della Libertà n. 11, C.F. 82002750261</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESASANPAOLO,</p>	<p>Euro 17.920,00.=</p>

<p>Agenzia di PONTE DELLA PRIULA, ubicata in via I° MAGGIO, n. 3 IBAN: IT77S0306912117100000046100</p>	
<p>Lotto n. 15 COMUNE DI VALDOBBIADENE Piazza Marconi, n. 1, C.F. 83004010267 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCO BPM S.P.A., Agenzia Valdobbiadene, ubicata in via Garibaldi, n. 54 IBAN: IT 4200503462150000000001536</p>	<p>Euro 13.064,00.=</p>
<p>Lotto n. 16 COMUNE DI VAZZOLA Piazza Vittorio Emanuele n. 103 C.F. 82002690269 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO Agenzia di Padova, ubicata in Padova IBAN: IT04 N030 6912 1171 0000 0046 472</p>	<p>Euro 7.488,00.=</p>
<p>Lotto n. 17 COMUNE DI VEDELAGO Piazza Martiri della Libertà, n. 16, C.F. 00208680264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso: BANCA DELLE TERRE VENETE Sede: Via Spada, 2 Fanzolo - 31050 (Vedelago) Filiale di Vedelago, Via Roma 15 - 31050 - Vedelago IBAN: IT 03 K 08399 62170 000000160200</p>	<p>Euro 16.160,00.=</p>
<p>Lotto n. 18 COMUNE DI ZENSON DI PIAVE Via / Piazza 2 Giugno, n. 6, C.F. 80007430269 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA INTESA SANPAOLO SPA, Filiale di Ponte di Piave IBAN: IT63R0306961931100000046055</p>	<p>Euro 2.680,40.=</p>

La garanzia fideiussoria deve:

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

- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 - la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 - l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

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

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

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

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

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

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

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

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

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

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

IN CASO DI PARTECIPAZIONE A PIU' LOTTI:

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

ovvero in alternativa

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

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

10. SOPRALLUOGO FACOLTATIVO

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

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

LOTTO	POSTA ELETTRONICA
Lotto n. 1	segreteria@comunebreda.it

COMUNE DI BREDA DI PIAVE	
Lotto n. 2 COMUNE DI CASIER	protocollo@comunecasier.it
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	scuola@comune.castelfranco-veneto.tv.it
Lotto n. 4 COMUNE DI FREGONA	segreteria@comune.fregona.tv.it
Lotto n. 5 COMUNE DI GAIARINE	segreteria@comune.gaiarine.tv.it
Lotto n. 6 COMUNE DI ISTRANA	scuola@comune.istrana.tv.it
Lotto n. 7 COMUNE DI ORMELLE	info@comune.ormelle.tv.it
Lotto n. 8 COMUNE DI PONZANO VENETO	istruzione@comune.ponzanoveneto.tv.it
Lotto n. 9 COMUNE DI SALGAREDA	protocollo@comune.salgareda.tv.it
Lotto n. 10 COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	sociale@comune.sanpietrodifeletto.tv.it
Lotto n. 11 COMUNE DI SAN VENDEMIANO	comune.sanvendemiano.tv@pecveneto.it protocollo@comune.sanvendemiano.tv.it
Lotto n. 12 COMUNE DI SARMEDE	comune.sarmede@pec.it
Lotto n. 13 COMUNE DI SPRESIANO	edoardo.frassetto@comune.spresiano.tv.it
Lotto n. 14 COMUNE DI SUSEGANA	loris.granzotto@comune.susegana.tv.it
Lotto n. 15 COMUNE DI VALDOBBIADENE	comune.valdobbiadene@pecveneto.it

Lotto n. 16 COMUNE DI VAZZOLA	protocollo@comune.vazzola.tv.it
Lotto n. 17 COMUNI DI VEDELAGO	istruzione@comune.vedelago.tv.it
Lotto n. 18 COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	segreteria@comune.zensondipiave.tv.it

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 621 del 20 dicembre 2022 "Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2023". Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
Lotto n. 1 COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE	9697263295	Euro 140,00.=
Lotto n. 2 COMUNE DI CASIER	969726543B	Euro 70,00.=
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	96972675E1	Euro 200,00.=
Lotto n. 4 COMUNE DI FREGONA	9697269787	Euro 20,00.=
Lotto n. 5 COMUNE DI GAIARINE	969727085A	Euro 140,00.=
Lotto n. 6 COMUNE DI ISTRANA	969727192D	Euro 140,00
Lotto n. 7 COMUNE DI ORMELLE	9697273AD3	Euro 70,00.=
Lotto n. 8 COMUNE DI PONZANO VENETO	9697275C79	Euro 140,00.=
Lotto n. 9 COMUNE DI SALGAREDA	9697662BD6	Euro 140,00.=
Lotto n. 10	9697676765	Euro 70,00.=

COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO		
Lotto n. 11 COMUNE DI SAN VENDEMIANO	9697760CB5	Euro 80,00.=
Lotto n. 12 COMUNE DI SARMEDE	9697841F8C	Euro 20,00.=
Lotto n. 13 COMUNE DI SPRESIANO	96978506FC	Euro 140,00.=
Lotto n. 14 COMUNE DI SUSEGANA	9697867504	Euro 80,00.=
Lotto n. 15 COMUNE DI VALDOBBIADENE	9697880FBB	Euro 70,00.=
Lotto n. 16 COMUNE DI VAZZOLA	96978929A4	Euro 80,00.=
Lotto n. 17 COMUNE DI VEDELAGO	96979032BA	Euro 80,00.=
Lotto n. 18 COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	9697913AF8	Euro 20,00.=

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

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema FVOE, la stazione appaltante richiede, ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento.

ATTENZIONE:

Si raccomanda di procedere al pagamento con congruo anticipo.

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

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

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

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

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

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore 11:00 del giorno __.__.2023 a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

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

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

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

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

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

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

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

12.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

FASE	MODALITA'	NOTE
DOWNLOAD DOCUMENTAZIONE GARA	Si accede al link https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/aree-tematiche/assistenza-ai-comuni/stazione-unica-appaltante/bandi-sua dal quale scegliendo la procedura di gara d'interesse si può accedere alla documentazione pubblicata sulla Piattaform SINTEL	Per visualizzare la documentazione di gara non è necessario essere registrati
REGISTRAZIONE	Per poter presentare offerta e prendere parte alla presente procedura, ciascun operatore economico è tenuto	L'operatore economico qualora sia presente

	<p>ad eseguire preventivamente la Registrazione a Sintel così come disciplinato nel “Manuale Registrazione e accesso” reperibile al link: https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/strumenti-di-supporto/guide-e-manuali, accedendo al portale di ARIA S.p.A., nell’apposita sezione “Registrazione”.</p> <p>La registrazione è del tutto gratuita, non comporta in capo all’operatore economico che la richiede l’obbligo di presentare l’offerta, né alcun altro onere o impegno. Salvo malfunzionamenti delle reti, dell’infrastruttura e delle tecnologie di comunicazione, la procedura di registrazione è automatica e avviene rapidamente. In ogni caso, ai fini del rispetto dei termini previsti per l’invio delle offerte e, per prevenire eventuali malfunzionamenti, si consiglia di procedere alla registrazione con congruo anticipo, prima della presentazione dell’offerta (Vedi punto 6.1 del Manuale SINTEL “Modalità tecniche di utilizzo” reperibile al link di cui sopra.</p>	<p>nell’ INAD (di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n.82/05) si registra preferibilmente alla piattaforma utilizzando tale domicilio digitale.</p>
COMUNICAZIONE CHIARIMENTI	<p>L’operatore economico può richiedere chiarimenti ed inoltrare comunicazioni nella modalità previste nel Manuale <i>Partecipazione alle Procedure di Gara</i> al punto 7.7 relativo alle Comunicazioni di procedura reperibile al link sopra riportato.</p>	<p>Si fa presente di attenersi alle tempistiche e alle disposizioni indicati ai punti 2.2 e 2.3 del presente disciplinare</p>
STEP 1 PRESENTAZIONE BUSTA AMMINISTRATIVA	<p>In caso di procedura multilotto</p> <p>L’operatore economico, registrato, accede all’interfaccia “Dettaglio” della presente procedura e quindi all’apposito percorso guidato “Invia offerta multilotto”, che consente di predisporre la “busta telematica” contenente la documentazione amministrativa, come meglio specificato nel manuale “<i>Partecipazione alle Procedure di Gara</i>” al punto 5 punto 5.</p> <p>La documentazione amministrativa deve essere compilata e trasmessa una sola volta a livello multilotto.</p> <p>In questa fase è selezionabile dal menu la scelta della “Modalità di Partecipazione” in forma singola o aggregata alla procedura</p>	

		Ciascun documento firmato digitalmente dovrà essere incluso in un'unica cartella compressa (non firmata digitalmente) in formato elettronico.zip ovvero .rar ovvero .7z ovvero equivalenti software di compressione dati (si fa presente che lo spazio massimo a disposizione per la cartella è di 100 MB).	
	In caso di procedura monolotto	<p>L'operatore economico registrato, accede all'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura e quindi all'apposito percorso guidato "I"Invia offerta amm.va",", che consente di predisporre la "busta telematica" contenente la documentazione amministrativa, come meglio specificato nel manuale "<i>Partecipazione alle Procedure di Gara</i>" al punto 4 punto 1</p> <p>in questa fase è selezionabile dal menu la scelta della "Modalità di Partecipazione" in forma singola o aggregata alla procedura</p> <p>Ciascun documento firmato digitalmente dovrà essere incluso in un'unica cartella compressa (non firmata digitalmente) in formato elettronico.zip ovvero .rar ovvero .7z ovvero equivalenti software di compressione dati (si fa presente che lo spazio massimo a disposizione per la cartella è di 100 MB).</p>	
STEP 2 PRESENTAZIONE OFFERTA TECNICA	<p>Al secondo step del percorso guidato "Invia offerta" "busta tecnica" il concorrente deve produrre, in un'unica cartella .zip non firmata digitalmente, la documentazione richiesta al punto 15 del presente disciplinare secondo le modalità indicate nel manuale "<i>Partecipazione alle Procedure di Gara</i>" al punto 4 punto 2</p> <p>Il documento componente l'offerta tecnica deve essere sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.</p>		

	<p>Nel caso di concorrenti associati, il documento componente l'offerta dovrà essere sottoscritto digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA.</p> <p><u>N.B. come precisato nel documento allegato “Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel” (cui si rimanda), in caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti nel percorso guidato “Invia offerta”, questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente).</u></p>	
<p>STEP 3</p> <p>PRESENTAZIONE OFFERTA ECONOMICA</p>	<p>Al terzo step del percorso guidato “Invia offerta” “Busta economica” l'operatore economico deve compilare l'offerta economica di sistema secondo quanto previsto all'art. 16 del presente disciplinare.</p> <p>In aggiunta all'offerta economica da sistema l'operatore economico deve inserire nella busta economica telematica, a pena di esclusione, la documentazione indicata al punto 16 del presente disciplinare firmata digitalmente.</p> <p><u>N.B. come precisato nel documento allegato “Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel” (cui si rimanda), in caso sia necessario allegare più di un file in uno dei campi predisposti nel percorso guidato “Invia offerta”, questi devono essere inclusi in un'unica cartella compressa in formato .zip (o equivalente).</u></p>	
<p>STEP 4</p> <p>FIRMA DIGITALE DELL'OFFERTA</p>	<p>In questo step del percorso di invio offerta il concorrente deve allegare il “documento d'offerta” scaricato dalla piattaforma e firmato digitalmente dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma la cui procura dovrà essere allegata nella Documentazione Amministrativa). secondo le modalità indicate nel manuale “Partecipazione alle Procedure di Gara” al punto 4 punto 4.</p>	
<p>STEP 5</p> <p>RIEPILOGO ED INVIO OFFERTA</p>	<p>In quest'ultimo step l'utente ha la possibilità di visualizzare tutti i dati inseriti nei passi precedenti e inviare l'offerta, tramite apposito pulsante “Invia offerta”. Può inoltre modificare i dati ritornando indietro, oppure annullare l'operazione in corso, perdendo le informazioni precedentemente inserite secondo le modalità indicate nel manuale “Partecipazione alle Procedure di Gara” al punto 4 punto 5.</p>	

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

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

NB: Il percorso "Invia offerta", a livello di singolo lotto, viene abilitato soltanto dopo il completamento del percorso "Invia offerta multilotto" relativo alla sottomissione della documentazione amministrativa.

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

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

ATTENZIONE:

VERIFICARE I CONTENUTI DELL'OFFERTA PRIMA DI PROCEDERE ALL'INVIO DELLA STESSA

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

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

- è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale dello stesso connettersi a Sintel con un congruo anticipo prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte in maniera tale da inserire i dati, sottomettere ed inviare i documenti correttamente e risolvere eventuali problematiche di comprensione del funzionamento della Piattaforma per tempo;
- è obbligo del concorrente e buona norma di diligenza professionale dello stesso controllare il contenuto dei documenti di gara caricati sulla piattaforma verificandone l'integrità successivamente al loro caricamento sulla Piattaforma, allo step 5 "Riepilogo ed invio dell'offerta" del percorso guidato "Invia offerta", ma prima dell'effettivo invio della stessa. È altresì possibile, e consigliato, controllare detti documenti successivamente l'invio dell'offerta, attraverso la funzionalità "Storia offerte", fermo restando la loro non

sostituibilità dopo il decorso del termine per la presentazione dell'offerta.

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

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

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

IMPORTANTE

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

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

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

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

- di allegare tutti i documenti richiesti;
- di non indicare o, comunque, di non fornire i dati dell'Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura (salvo nei casi in cui i criteri di valutazione dell'offerta tecnica siano esclusivamente quantitativi e/o tabellari e, di conseguenza, sia esclusa qualunque valutazione discrezionale da parte della Commissione Giudicatrice).

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

L'“OFFERTA” è composta da:

- A - Documentazione amministrativa;
- B - Offerta tecnica;
- C - Offerta economica.

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

Si precisa inoltre che:

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

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

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

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

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

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

L'offerta vincola il concorrente per 180 dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;

- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a cinque giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

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

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

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

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

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

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

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

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

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

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

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

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

1. di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 c-bis,) c-ter), c-quater), f-bis), f-ter), del Codice;
2. i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. di non partecipare al singolo lotto in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
4. dichiara di essere in possesso dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R. Veneto n. 3710/2007 e s.m.i.), in corso di validità per il centro di cottura utilizzato per l'esercizio dell'attività oggetto della presente procedura, ovvero di impegnarsi a presentare la SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività), in caso di aggiudicazione, per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
5. dichiara di avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura con le caratteristiche richieste dal Capitolato Speciale, adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica"* e nelle *"Linee d'indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere"* approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022;
6. avere la disponibilità, ovvero impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad acquisire la piena disponibilità giuridica, entro la data di inizio del servizio, di un centro cottura alternativo adeguato alla preparazione del numero di pasti e ubicato ad una distanza dalla sede di consegna dei pasti tale da garantire il rispetto degli standard previsti nelle *"Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica"* e nelle *"Linee d'indirizzo per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere"* approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022;
7. dichiara di essere a conoscenza e rispettare le disposizioni delle *"Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica"* e delle *"Linee d'indirizzo*

per la ristorazione nelle Strutture residenziali extra-ospedaliere” approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022;

8. dichiara di applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (Reg. CE 852/2004 e s.m.i), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto;
9. dichiara di disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti e muniti di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 e che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. n. 327/1980;
10. di impiegare personale che rispetti tutte le prescrizioni e indicazioni contenute nell'articolo "PERSONALE" del Capitolato speciale di ciascun lotto;
11. di impegnarsi a mantenere ferma la propria offerta per mesi sei dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
12. di aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Speciale di ciascun lotto di partecipazione, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto / concessione (PRESTARE ATTENZIONE A QUANTO INDICATO AL PUNTO 23 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO / CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO DEL PRESENTE DISCIPLINARE IN RELAZIONE AL TERMINE PER L'INVIO DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA PER L'AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA DEI VARI LOTTI);
13. remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi/fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta;
14. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara, inclusi i criteri ambientali minimi di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020;
15. di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel Disciplinare di gara e nel capitolato speciale di ciascun lotto;
16. di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalle stazioni appaltanti di ciascun lotto e reperibile nella relativa sezione "Amministrazione trasparente" di ciascun sito istituzionale e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
17. di accettare il *"Protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture"* aggiornato e sottoscritto dai Prefetti del Veneto, dal Presidente della Regione del Veneto, da ANCI e da UPI in data 19.09.2019 reperibile al link <https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/informazioni-e-modulistica/modulistica/bandi-di-gara-e-appalti>. La mancata accettazione delle clausole

contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;

18. per i lotti individuati al punto 2.1 del presente Disciplinare di gara, di accettare tutte le norme pattizie di cui al *“Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nei contratti pubblici”* della Prefettura di Treviso;
19. di prendere atto e di accettare le norme che regolano la procedura di gara gestita con il sistema telematico posto a disposizione di ARIA e denominato Sintel e, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione dei relativi servizi nonché di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;
20. di essere consapevole che l'uso della piattaforma Sintel è disciplinato dalla documentazione di gara ivi inclusi l'allegato *“Modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma Sintel”* del presente disciplinare nonché i manuali tecnici consultabili dal sito <https://www.ariaspa.it>, che si dichiara di aver visionato e di accettare incondizionatamente;
21. di essere consapevole che le Amministrazioni comunali si riservano il diritto, per il lotto di pertinenza, di sospendere, annullare, revocare, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, nonché di non stipulare motivatamente i contratti anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione, dichiarando, altresì, di non avanzare alcuna pretesa ove ricorra una di tali circostanze, di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta per lotto, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio di ogni singola Amministrazione Comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto al base d'asta, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute per singolo lotto, per rilevanti motivi di interesse pubblico;
22. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di *“accesso agli atti”*, la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara oppure non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di *“accesso agli atti”*, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;
23. di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (**white list**) istituito presso la Prefettura della provincia di oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (**white list**) istituito presso la Prefettura della provincia di ...;
24. di essere a conoscenza che la legge n. 40 del 5 giugno 2020 di conversione del DL n. 23 dell'8 aprile 2020 (cd. DL Liquidità), all'art. 4-bis *“Inserimento di nuove attività nella lista di cui all'articolo 1, comma 53, della legge 6 novembre 2012, n. 190”* ha inserito l'attività in oggetto tra le attività imprenditoriali per il cui affidamento, la comunicazione e l'informazione antimafia liberatoria, sono da acquisire indipendentemente dalle soglie stabilite dal [codice di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159](#), ed è obbligatoriamente acquisita dai soggetti di cui all'[articolo 83, commi 1 e 2, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159](#), attraverso la consultazione, anche in via telematica, di apposito elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa operanti nei medesimi settori. Il suddetto elenco - WHITE LIST - è istituito presso ogni prefettura. L'iscrizione nell'elenco è disposta dalla prefettura della provincia in cui il soggetto richiedente ha la propria sede legale;
25. *[nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia]* l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2,

e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

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

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

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

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

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

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

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

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

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

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

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

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

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

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

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

14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria (tale Passoe non va allegato ma semplicemente acquisito al fine di consentire al concorrente di creare il proprio Passoe che contenga così i dati dell'ausiliaria, la quale deve provvedere alla sua sottoscrizione)

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

14.5 CAMPIONI [non previsti]

14.6 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

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

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

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

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.

- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:

- copia del contratto di rete
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:

- copia del contratto di rete
- dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

15. OFFERTA TECNICA

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

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

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

16. OFFERTA ECONOMICA

ATTENZIONE IMPORTANTE:

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

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

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

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

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

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

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

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

- Per ogni singolo lotto al quale si intende partecipare, il **Modello di Offerta** economica contenente l'offerta economica predisposta preferibilmente utilizzando, limitatamente ai campi editabili, lo schema di offerta Allegato "C" (per ogni singolo lotto) , in lingua italiana (N.B.: i file editabili sono apribili e lavorabili utilizzando il programma OPEN OFFICE liberamente scaricabile dal sito ufficiale <http://www.openoffice.org/>. **ATTENZIONE IL FILE CONTIENE FORMULE MATEMATICHE GIA' IMPOSTATE PERTANTO LA STAMPA E LA COMPILAZIONE A MANO DELLO STESSO PUO'**

COMPORTARE DISCREPANZE NEL CALCOLO DEI RIBASSI OFFERTI E DEGLI IMPORTI COMPLESSIVI)

e indicante i seguenti elementi:

- per ciascuna tipologia di pasto richiesto, il costo unitario a pasto, espresso in cifre fino alla seconda cifra decimale (in caso di espressione degli importi con un numero di decimali superiore a tale limite, saranno considerate esclusivamente le prime 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento), il costo complessivo del servizio, espresso in cifre fino alla seconda cifra decimale (in caso di espressione degli importi con un numero di decimali superiore a tale limite, saranno considerate esclusivamente le prime 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento) ed il conseguente ribasso percentuale sull'importo stimato complessivo a base di gara, IVA esclusa, espresso in cifre fino alla terza cifra decimale (in caso di espressione della percentuale con un numero di decimali superiore a tale limite, saranno considerate esclusivamente le prime 3 (tre) cifre decimali dopo la virgola, senza procedere ad alcun arrotondamento);
- la stima dei costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico di cui all'art. 95, comma 10 del Codice.
Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto / concessione.
- la stima dei costi del personale, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- (Per i lotti nn. 2, 4, 8, 12, 14, 15, 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;
- costo del trasporto (esclusa la manodopera);
- costo della sicurezza;
- spese per la pulizia;
- spese per manutenzioni;
- spese per smaltimento rifiuti;
- software per prenotazione e pagamento pasti / informazione agli utenti;
- eventuali insoluti;
- costi generali e assicurazioni;
- altri oneri;
- migliorie;
- qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

ENTRATE:

- costo del pasto;
- eventuali altre entrate.

UTILE

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

- Il “PROGETTO DI ASSORBIMENTO DEL PERSONALE” previsto all'articolo “PERSONALE” del Capitolato speciale di ciascun lotto e atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della Clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della Clausola sociale con le conseguenze di cui al punto 5.1 delle Linee Guida ANAC n. 13 e, più precisamente, l'esclusione dalla gara;
- (FACOLTATIVO - solo per i lotti nn. 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 13, 16) le spiegazioni relative ai costi della manodopera (N.B. al solo fine di velocizzare la tempistica di gara, si invitano i concorrenti a presentare, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice, le spiegazioni relative ai costi della manodopera e al rispetto dell'art. 97, comma 5 lettera d), da inserire, in separata busta chiusa recante la dicitura “MANODOPERA”, all'interno della busta “C - Offerta Economica”. La mancata presentazione delle suddette spiegazioni non costituisce causa di esclusione, trattandosi di mera facoltà. Si precisa che la busta contenente le spiegazioni sarà aperta solo nel caso in cui l'offerta presentata risultasse prima in graduatoria. Si dovranno fornire, a titolo esemplificativo, spiegazioni con riguardo al CCNL applicato, alla qualifica e al numero ore annue stimate per il personale impiegato nel servizio.).

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

IMPORTANTE:

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

ATTENZIONE:

- In caso di partecipazione a più lotti, nell'unica busta telematica "A" dovranno essere inseriti tutti i documenti amministrativi relativi ai vari lotti per cui si partecipa meglio specificati nel punto 12.1 "REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE" e 14. "DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" del presente disciplinare. In caso di partecipazione a più lotti, nella medesima forma individuale o associata e in caso di R.T.I. o Consorzi, con la medesima composizione, e' sufficiente compilare, per ciascun operatore economico riunito, un unico DGUE con indicazione dei lotti per cui si partecipa (compilando la Parte II, lett. A, campo "lotto" del DGUE) e un'unica domanda di partecipazione (modello A). Il campo del DGUE relativo ai servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 5, 7, 11, 12 e 26, anche ai servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare e al relativo importo minimo dovrà essere compilato un'unica volta anche se si partecipa a più lotti. In quest'ultimo caso dovrà essere indicato un importo minimo che copra il limite di importo previsto per il lotto di maggiore dimensione.
- Il resto della documentazione richiesta dovrà essere inserito nelle buste telematiche "B" e "C" dei singoli lotti per cui si partecipa.

17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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

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

LOTTO 1 - COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 2 - COMUNE DI CASIER	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 3 - COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100
LOTTO 4 - COMUNE DI FREGONA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90

OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 5 - COMUNE DI GAJARINE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 6 - COMUNE DI ISTRANA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 7 - COMUNE DI ORMELLE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 8 - COMUNE DI PONZANO VENETO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 9 - COMUNE DI SALGAREDA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	85
OFFERTA ECONOMICA	15
TOTALE	100
LOTTO 10 - COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 11 - COMUNE DI SAN VENDEMIANO	PUNTEGGIO MASSIMO

OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 12 - COMUNE DI SARMEDE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 13 - COMUNE DI SPRESIANO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 14 - COMUNE DI SUSEGANA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO N. 15 - COMUNE DI VALDOBBIADENE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	80
OFFERTA ECONOMICA	20
TOTALE	100
LOTTO 16 - COMUNI DI VAZZOLA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100
LOTTO 17 - COMUNE DI VEDELAGO	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100

LOTTO 18 - COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	90
OFFERTA ECONOMICA	10
TOTALE	100

17. 1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

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

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

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

LOTTO N. 1 - COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE

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

2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
3	<p><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</u> <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la</u></p>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			

	<u>corrispondenza a quanto offerto</u>				
4	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le _____ procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la _____ frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	10		
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>dati anagrafici;</u> • <u>titolo di studio / formazione;</u> • <u>ruolo ricoperto negli ultimi</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, _____ professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10		

	<p>cinque anni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>				
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI,</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	10		
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	5		

	<ul style="list-style-type: none"> • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	5	
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico,</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p>	10	

	<p><u>anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>			
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4,</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	10		

	<p><u>dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>			
11	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	10	

12	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		
Totale			75		15

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

LOTTO N. 2 - COMUNE DI CASIER

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></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</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			

	<p><u>considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE</u></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 di emergenza e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	<p>Pari o superiore a 50 km</p> <p>Tra 40 e 49 km</p> <p>Tra 30 e 39 km</p> <p>Meno di 30 km</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 5</p>			5
3	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali</u></p>	<p>NESSUNA</p> <p>UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p> <p>I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda</p> <p>CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda</p> <p>UNI EN ISO 14001 e/o EMAS</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p>			5

	<p><u>IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda</p> <p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p>	Punti 1			
4	<p><u>DISPONIBILITA DELLA DITTA AD ACCOGLIERE EVENTUALI CANDIDATI CHE ADERISCONO A PROGETTI SOCIALI DI REINSERIMENTO LAVORATIVO SENZA ONERI A CARICO DELLA DITTA ANCHE PER BREVI PERIODI (RIA O SIMILARI)</u></p>	<p>NO</p> <p>SI</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 4</p>			4
5	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i></p>	9			

	<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>			
6	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></p> <p><u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i></p>	8	

7	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	8		
8	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	8		

	<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>			
9	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	8	
10	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	9	

	<p>altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
11	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></i></p>	8		

	<p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>			
12	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato) specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le <i>"Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"</i>; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	8	

	punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
13	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO: Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	
Totale			71	19

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. 3 - COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D	PUNTI Q	PUNTI T
				MAX	MAX	MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></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</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			

	<p><u>di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
3	<p><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</u></p>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5

	<p><u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura).</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</u></p>	Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			
4	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i></p>	9			

	<u>limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u>				
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></p> <p><u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	7		
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI,</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	7		
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità</u></p>	7		

	<p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>dei messaggi proposti</i></p>			
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</i></p>	7		

	<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	8		
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	7		

	<p><u>lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>			
11	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial"</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></i></p>	8	

	<u>dimensione 11)</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
12	<u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u> Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato <u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u>	5	
	Totale		65	15

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

LOTTO N. 4 - COMUNE DI FREGONA

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

	<p>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.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p>CERTIFICAZIONI</p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			

3	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura).</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</u></p>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			10
		Dentro il territorio provinciale	Punti 4			
		Dentro il territorio comunale	Punti 8			
		Di propria produzione	Punti 10			
4	<p>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (70 KM PER PICCOLI COMUNI), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	10			

	<u>Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u>			
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u>	10	
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u>	10	
7	<u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE</u>	La Commissione giudicatrice	10	

	<p><u>FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>			
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITÀ DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></i></p>	10		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
10	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA</u> (vedi art. 5.11 del Capitolo) <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		

	<p><u>schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
11	<p><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></i></p>	5		

indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
Totale		70		20

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

LOTTO N. 5 - COMUNE DI GAIARINE

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

	<p><u>verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>(RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda</p>			
		<p>UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda</p>	Punti 1		
		<p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti veicolati di cui alle lett. C) e D) del CSA</p>	Punti 1		
3	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Fuori dal territorio provinciale</p>	Punti 0		5
		<p>Dentro il territorio provinciale</p>	Punti 2		
		<p>Dentro il territorio comunale</p>	Punti 3		
		<p>Di propria produzione nel proprio centro di cottura</p>	Punti 5		

4	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM, fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i></p>	10		
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA/RESPONSABILE QUALITA' SICUREZZA ALIMENTARE</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>dati anagrafici;</u> • <u>titolo di studio / formazione;</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i></p>	10		

	<ul style="list-style-type: none"> • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>				
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	10		
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></p>	10		

	<p>somministrazione delle informazioni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	10	

9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
10	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	10		

	<p>informazioni;</p> <ul style="list-style-type: none"> • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
11	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	
	Totale		75	15

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

LOTTO N. 6 - COMUNE DI ISTRANA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE	Punti 1			

	<u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u>	AMBIENTALE) riferita all'Azienda			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1		
3	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</u> <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</u>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0		5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2		
		Dentro il territorio comunale	Punti 4		
		Di propria produzione	Punti 5		

4	<p>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	10		
5	<p>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	9		

	<u>Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u>			
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	9	
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	8	

	<p><u>consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	8		
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	9		

	<p>la funzionalità del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></i></p>	8		

	<u>facciata.</u>			
11	<p>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	9	
12	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per</i></p>	5	

<p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<i>L'Amministrazione Comunale</i>			
Totale		75		15

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

LOTTO N. 7 - COMUNE DI ORMELLE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p>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.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per	Punti 1			

	<p>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>la produzione dei pasti</p> <p>I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda</p> <p>CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda</p> <p>UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda</p> <p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p>	<p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p>			
3	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura).</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto</p>	<p>Fuori dal territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio comunale</p> <p>Di propria produzione</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 4</p> <p>Punti 5</p>			5
4	<p>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> le procedure di approvvigionamento e 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento.</i></p>	10			

	<p><u>conservazione delle derrate</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (70 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p><u>chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>			
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></p> <p><u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>dati anagrafici;</u> • <u>titolo di studio / formazione;</u> • <u>ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</u> • <u>esperienza professionale specifica in relazione al servizio</u> <p><u>Si avverte che la Commissione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10		

	<u>Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u>			
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI,</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	10	
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	10	

	<p><u>consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); ● tempistiche di intervento e frequenze; ● monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</i></p>	10	
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● le misure atte a garantire il 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</i></p>	10	

	<p>servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</i></p>	5		

	<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
11	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DI UNA POSSIBILE FUTURA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato) specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	5		

12	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		
Totale			75		15

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

LOTTO N. 8 - COMUNE DI PONZANO VENETO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></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 2</p>			
		<p>Tra 10 e 19 km</p>	<p>Punti 4</p>			
		<p>Meno di 10 km</p>	<p>Punti 5</p>			

	<u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>					
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>NESSUNA</p> <p>UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p> <p>I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda</p> <p>CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda</p> <p>UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda</p> <p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p>			5
3	<p><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</u> <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u></p>	<p>Fuori dal territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio comunale</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 4</p>			5

	<p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto</u></p>	Di propria produzione	Punti 5			
4	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate • la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti • i criteri di selezione dei fornitori • l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori • l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	10			

5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></p> <p><u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10		
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	5		
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p>			

	<p>SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● le informazioni che si intende veicolare; ● tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; ● modalità di svolgimento; ● strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	5		
8	<p>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); ● tempistiche di intervento e frequenze; ● monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	10		

	<p><u>formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10	
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	10	

	<p><u>adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>				
11	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	10		

	<ul style="list-style-type: none"> • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
12	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO: Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	5	
	Totale		75	15

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

LOTTO N. 9 - COMUNE DI SALGAREDA

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

1	<p><u>DISPONIBILITA' DI CENTRO DI COTTURA PER LE EMERGENZE PER LA PRODUZIONE DEI PASTI (SI VALUTA LA DISTANZA DALLA SEDE MUNICIPALE)</u></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 per le emergenze e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1			

		riferita all'Azienda			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)	Punti 1		
		riferita al Centro di Cottura per le emergenze utilizzato per la produzione dei pasti			
3	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</p> <p><u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto e la distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0		5
		Tra 16 e 29,99 km	Punti 2		
		Entro i 15,99 km se fuori dal territorio comunale	Punti 3		
		Dentro il territorio comunale	Punti 4		
		Di propria produzione	Punti 5		

4	<p>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM) fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	5		
5	<p>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>dati anagrafici;</u> • <u>titolo di studio / formazione;</u> • <u>ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</u> • <u>esperienza professionale specifica in relazione al servizio</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	5		

	<p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>				
6	<p>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	10		
7	<p>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	5		

	<p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	10		
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</i></p>	5	
11	<u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA</u>	La Commissione giudicatrice	10	

	<p><u>DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DEL COMITATO MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>			
12	<p><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u> Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	10		

	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
	Totale		70	15

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

LOTTO N. 10 - COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</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. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 21 e 29 km	Punti 1			
		Tra 15 e 20 km	Punti 3			
		Meno di 15 km	Punti 5			
2	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE</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 di emergenza e della distanza dello stesso dalla sede	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 21 e 29 km	Punti 1			
		Tra 15 e 20 km	Punti 3			

	<u>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>	Meno di 15 km	Punti 5			
3	<u>CERTIFICAZIONI</u> In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione. <u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u> <u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1,5			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1,5			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
4	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</u> <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di</u>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 1			

	<p><u>propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Dentro il territorio comunale</p>	<p>Punti 3</p>			
		<p>Di propria produzione presso il centro di cottura</p>	<p>Punti 5</p>			
5	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i></p>	<p>10</p>			

6	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></p> <p><u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i></p>	10		
7	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	10		
8	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p>	10		

	<p><u>CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>			
9	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</u> • <u>tempistiche di intervento e frequenze;</u> • <u>monitoraggio risultati</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial"</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	10		

	<p><u>dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
10	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
11	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	5		

	<p><u>turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
12	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	
	Totale		70	20

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

LOTTO N. 11 - COMUNE DI SAN VENDEMIANO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE	Punti 1			

	<u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u>	AMBIENTALE) riferita all'Azienda			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1		
3	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura).</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0		5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2		
		Dentro il territorio comunale	Punti 4		
		Di propria produzione	Punti 5		

4	<p>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (70 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	10		
5	<p>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p>Si avverte che la Commissione</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10		

	Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.			
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i>	10	
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i>	10	

	<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>			
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	10	

9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	10		

	<p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
11	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO: Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	5	
Totale			75	15

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

LOTTO N. 12 - COMUNE DI SARMEDE

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

	<p>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.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Tra 20 e 29 km	Punti 1,5			
		Tra 10 e 19 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p>CERTIFICAZIONI</p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1					
I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1					
CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1					
UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1					
UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1					

3	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto</p>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			
4	<p>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (70 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	10			

	Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata			
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u>	10	
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u>	10	

7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	10		
---	--	--	----	--	--

8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</i></p>	5		
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial")</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</i></p>	10		

	<p><u>dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</i></p>	10		
11	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u> <u>specificando, in modo sintetico,</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per</i></p>	5		

	<p><u>anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<u>L'Amministrazione Comunale</u>			
12	<p><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		

	che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
	Totale		75	15

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

LOTTO N. 13 - COMUNE DI SPRESIANO

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

	<p>chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda</p> <p>CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda</p> <p>UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda</p> <p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p>	<p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p>			
3	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione</u></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto</p>	<p>Fuori dal territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio comunale</p> <p>Di propria produzione</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 4</p> <p>Punti 5</p>			5

4	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></i></p>	10		
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></i></p>	10		

	<p>servizio</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</p>			
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI, ANCHE CON RIFERIMENTO AL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	10	
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></p>	10	

	<ul style="list-style-type: none"> • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></i></p>	10	

9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	5		

	<p><u>misure adottate</u></p> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
11	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	

	Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
12	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO: Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	5	
Totale			75	15

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

LOTTO N. 14 - COMUNE DI SUSEGANA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con</u></p>	Pari o superiore a 50 km	Punti 0			5
		Tra 40 e 49 km	Punti 2			

	<p><u>indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	<p>Tra 20 e 39 km</p>	<p>Punti 3,5</p>			
		<p>Meno di 20 km</p>	<p>Punti 5</p>			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>NESSUNA</p>	<p>Punti 0</p>			5
		<p>UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</p> <p>referita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p>	<p>Punti 1</p>			
		<p>I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</p> <p>referita all'Azienda</p>	<p>Punti 1</p>			
		<p>CERTIFICAZIONE SA 8000</p> <p>referita all'Azienda</p>	<p>Punti 1</p>			
		<p>UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p> <p>referita all'Azienda</p>	<p>Punti 1</p>			
		<p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE)</p> <p>referita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p>	<p>Punti 1</p>			

3	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura).</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			
4	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
5	ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 40% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			

6	<p><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE SUINA E AVICUNICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale	Punti 0			5
		Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce, carne suina e avicunicola	Punti 5			
7	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i>	10			

8	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> inducendo nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dati anagrafici; • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i></p>	5		
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	7		
10	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	5		

	<p>schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
11	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITÀ DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	7		

	<p>che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
12	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	7		
13	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	7		

	<p><u>coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>			
14	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato) specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial"</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	7	

	<u>dimensione 11)</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
15	<u>PROMOZIONE E SOCIALIZZAZIONE</u> <u>Descrizione delle modalità di organizzazione di momenti di socializzazione di iniziativa dell'Amministrazione all'interno del territorio comunale, per un numero indicativo di n. 1 incontri annui da circa n. 300 persone e n.2 incontri annui di circa 50 persone ciascuno mediante produzione e somministrazione di prodotti alimentari aventi le caratteristiche di gara, volti alla diffusione e promozione della qualità del servizio, anche eventualmente nella forma di "pocket lunch" o simili</u> <u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u> Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione, diffusione e promozione della qualità del servizio</i>	5	
	Totale		60	30

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

LOTTO N. 15 - COMUNE DI VALDOBBIADENE

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

1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA:</u> <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</u>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			

3	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM) fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i></p>	8		
4	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>dati anagrafici;</u> • <u>titolo di studio / formazione;</u> • <u>ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i></p>	8		

	<ul style="list-style-type: none"> • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>			
5	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	8	
6	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	8	

	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
7	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	8	

8	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	8		
9	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> • <u>modalità di verifica delle misure adottate</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	8		

	<p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
10	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO ALL'ASSOCIAZIONE GENITORI MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	8		

	indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
11	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	6	
	Totale		70	10

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

LOTTO N. 16 - COMUNE DI VAZZOLA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></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</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			4
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			

	<p><u>al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Meno di 10 km	Punti 4			
2	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DI EMERGENZA DALLA SEDE MUNICIPALE</u></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 di emergenza e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 1			
		Tra 10 e 19 km	Punti 2			
		Meno di 10 km	Punti 5			
3	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NESSUNA	Punti 0			4
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 0,5			
	UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 0,5				

		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
4	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto</u>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			
5	PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (70 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del</u> 	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i>	10			

	<p><u>Capitolato</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>			
6	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dati anagrafici; - titolo di studio / formazione; - ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; - esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10	
7	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI.</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	10	

	<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>			
8	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>	7	
9	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITÀ DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di</p>	7	

	<ul style="list-style-type: none"> - criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); - tempistiche di intervento e frequenze; - monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	realizzazione, tempistica di intervento			
10	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio • la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</i> <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		

	<p>indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
11	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>• misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.)</u> <u>• modalità di verifica delle misure adottate</u> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	8		
12	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <u>• le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		

	<p>alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto";</p> <ul style="list-style-type: none"> • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
13	<p>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		

Totale		72	18
--------	--	----	----

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

LOTTO N. 17 - COMUNE DI VEDELAGO

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p>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.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29,99 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19,99 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di</p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE)	Punti 1			

	<p><u>verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	<p>AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda</p> <p>CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda</p> <p>UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda</p> <p>UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti</p>	<p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p> <p>Punti 1</p>			
3	<p><u>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione (panificazione presso il centro di cottura)</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</u></p>	<p>Fuori dal territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio provinciale</p> <p>Dentro il territorio comunale</p> <p>Di propria produzione</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 4</p> <p>Punti 5</p>			5

4	<p>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (200 KM), fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</i></p>	10		
5	<p>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>dati anagrafici;</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i></p>	10		

	<ul style="list-style-type: none"> • titolo di studio / formazione; • ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni; • esperienza professionale specifica in relazione al servizio <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</p>			
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	10	
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	10	

	<ul style="list-style-type: none"> • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	5		

	della prima facciata.			
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10	
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.) modalità di verifica delle 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	5	

	<p>misure adottate</p> <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>			
11	<p><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	10	

	Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.			
12	<p><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	
	Totale		75	15

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

LOTTO N. 18 - COMUNE DI ZENSON DI PIAVE

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			5
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			

	<p><u>indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p> <p><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><u>CERTIFICAZIONI</u></p> <p>In caso di RTI, il punteggio viene assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p><u>Al primo in graduatoria, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto dichiarato, fatta salva la possibilità di verifica diretta tramite il sistema ACCREDIA oppure tramite gli Enti firmatari degli Accordi internazionali IAF, ILAC ed EA che riconoscono reciprocamente gli accreditamenti rilasciati.</u></p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	NESSUNA	Punti 0			5
		UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			
		I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) riferita all'Azienda	Punti 1			
		CERTIFICAZIONE SA 8000 riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI EN ISO 14001 e/o EMAS CE 121C/2009 VIGENTE (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita all'Azienda	Punti 1			
		UNI CEI EN ISO 50001:2011 (CERTIFICAZIONE AMBIENTALE) riferita al Centro di Cottura utilizzato per la produzione dei pasti	Punti 1			

3	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA: <u>trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio comunale o provinciale di svolgimento del servizio, con acquisto diretto dal produttore o di propria produzione.</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà richiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore al fine di verificarne la corrispondenza a quanto offerto.</u>	Fuori dal territorio provinciale	Punti 0			5
		Dentro il territorio provinciale	Punti 2			
		Dentro il territorio comunale	Punti 4			
		Di propria produzione	Punti 5			

4	<p><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u> <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate</u> • <u>la frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</u> • <u>i criteri di selezione dei fornitori</u> • <u>l'eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</u> • <u>l'eventuale utilizzo di prodotti provenienti da filiera corta e/o km zero (specificare quali) secondo le definizioni indicate nei CAM del 10.03.2020 (70 KM) fermo restando quanto richiesto all'art. 5.1 del Capitolato</u> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>completezza del piano, frequenza dell'approvvigionamento, chiarezza, efficienza delle procedure indicate</u></p>	10		
5	<p><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u> <u>indicando nell'allegato "B1", per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>dati anagrafici;</u> • <u>titolo di studio / formazione;</u> • <u>ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</u> • <u>esperienza professionale specifica in relazione al servizio</u> 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10		

	<p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di superamento del numero di righe a disposizione per ciascun elemento, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle righe consentite.</u></p>				
6	<p><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	10		
7	<p><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni <p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	5		

	<p><u>formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>				
8	<p><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.); • tempistiche di intervento e frequenze; • monitoraggio risultati <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	10		
9	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al centro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio 	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		

	<ul style="list-style-type: none"> la tempistica di intervento <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>			
10	<p><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione ed attuazione di un piano di turnazione che tenga conto delle esigenze individuali e di lavoro, previsione di premi di produttività, pianificazione e attuazione della formazione coerente con l'orario di lavoro, ecc.) • modalità di verifica delle misure adottate <p><u>Allegare relazione di max 1 facciata (formato della pagina A4, dimensione indicativa del carattere 11).</u></p> <p><u>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	5	
11	<u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA</u>	La Commissione giudicatrice	10	

	<p><u>DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le informazioni che si intende veicolare, oltre ai principi che regolano la corretta alimentazione in età scolare e le "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione del Veneto"; • tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni; • modalità di svolgimento; • strumenti per la veicolazione delle informazioni • possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti- <p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>	<p>attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></i></p>			
12	<p><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliorie rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><u>Allegare relazione max 1 facciata (formattazione consigliata: carattere "Arial" dimensione 11)</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE:</p> <p><i><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></i></p>	5		

Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.				
Totale		75		15

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

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

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

$$C_i = mc$$

dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice a ciascun concorrente (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:

Valore del coefficiente	Giudizio della Commissione	
0	Non valutabile	contenuti assenti
0,10	Del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	Inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	Gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti
0,40	Insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti
0,50	Scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,60	Sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
0,70	Discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti

0,90	Molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	Ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

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

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

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

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

LOTTO N. 1 - COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026 pari ad Euro 464.550,00,=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,30 x 73.500 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado • € 5,00 x 15.000 pasti per utenti Scuola Infanzia <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>$C_i = (R_i / R_{max})^\alpha$</p> <p>dove</p> <p>$C_i$ = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 2 - COMUNE DI CASIER

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 435.800,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,00 x 87.160 pasti Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 1.750,00.=</p>	<p>$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$</p> <p>dove</p> <p>$C_i$= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 3 - COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026, pari ad Euro 2.584.468,80.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • € 4,80 x 538.431 pasti Scuola Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 3.100,00.=</p>	<p>$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$</p> <p>dove</p> <p>$C_i$= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p>α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	20

LOTTO N. 4 - COMUNE DI FREGONA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2027 pari ad Euro 241.500,00.=</u>, IVA esclusa, così</p>	<p>$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$</p> <p>dove</p> <p>$C_i$= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p>	10

<p>determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> € 5,25 x 46.000 pasti Scuola Primaria ed insegnanti <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	
--	--	--

LOTTO N. 5 - COMUNE DI GAIARINE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026 pari ad Euro 879.704,50.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <p>A) € 4,95 x 117.000 pasti Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I Grado ed insegnanti (veicolazione pasti)</p> <p>B) € 21,50 x 8.159 ore per servizio di preparazione e somministrazione pasti Scuole dell'Infanzia e pasti per utenti domiciliari</p> <p>C) € 90.000,00 per derrate e materiali necessari alla produzione dei pasti</p> <p>D) € 6,10 x 5.760 pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare (veicolazione pasti)</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 500,00.=</p>	<p>$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$ 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 α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 6 - COMUNE DI ISTRANA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026 pari ad Euro 735.366,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • € 6,00 x 101.436 pasti Scuola Primaria • € 6,50 x 19.500 pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$</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>α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 7 - COMUNE DI ORMELLE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026, pari ad Euro 312.780,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,20 x 60.150 pasti Scuola Primaria <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 150,00.=</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$</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>α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 8 - COMUNE DI PONZANO VENETO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026 per la ristorazione scolastica e dal 01.10.2023 al 31.08.2026 per i pasti domiciliari pari</u></p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$</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>	10

	<p>ad Euro 1.259.400,00=, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,20 x 222.000 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado • € 7,00 x 15.000 pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 900,00.=</p>	<p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	
--	---	--	--

LOTTO N. 9 - COMUNE DI SALGAREDA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Importo stimato complessivo a base di gara Euro 900.002,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,15 x 172.500 pasti Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria • € 0,55 x 21.140 merende Scuola dell'Infanzia <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 10 - COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2025 pari ad Euro</u></p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p>	10

<p>300.000,00.=, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,20 x 50.500 pasti Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I Grado e insegnanti • € 5,50 x 6.800 pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 480,00.=</p>	<p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	
--	--	--

LOTTO N. 11 - COMUNE DI SAN VENDEMIANO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026 pari ad Euro 577.200,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,20 x 111.000 pasti Scuola Primaria <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 12 - COMUNE DI SARMEDE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2026, pari ad Euro 225.975,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p>	15

	<ul style="list-style-type: none"> • € 5,25 x 34.500 pasti Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado • € 6.50 x 6.900 pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare <p>non sono presenti costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	
--	---	--	--

LOTTO N. 13 - COMUNE DI SPRESIANO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2025 pari ad Euro 572.912,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • € 5,50 x 120.000 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado • € 6,50 x 30.672 pasti per utenti del servizio di assistenza domiciliare <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$ 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 α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

LOTTO N. 14 - COMUNE DI SUSEGANA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2028, pari ad Euro 896.000,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p>	<p>$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$ dove C_i = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p>	10

	<ul style="list-style-type: none"> € 5,60 x 160.000 pasti Scuola Primaria <p>non sono presenti costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	<p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	
--	---	--	--

LOTTO N. 15 - COMUNE DI VALDOBBIADENE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2027 pari ad Euro 652.800,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> € 5,10 x 128.000 pasti Scuola Primaria <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 400,00.=</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	20

LOTTO N. 16 - COMUNE DI VAZZOLA

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2025 pari ad Euro 374.400,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p>	<p>$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p>	10

	<ul style="list-style-type: none"> € 5,20 x 72.000 pasti Scuola Primaria <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p>	α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	
--	--	---	--

LOTTO N. 17 - COMUNE DI VEDELAGO

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2028 pari ad Euro 806.250,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> € 5,00 x 161.250 pasti Scuola Primaria <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 1.750,00.=</p>	$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,20	10

LOTTO N. 18 - COMUNE DI ZENSON DI PIAVE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2023 al 31.08.2027 pari ad Euro 133.620,00.=</u>, IVA esclusa, così determinato:</p> <ul style="list-style-type: none"> € 5,10 x 26.200 pasti Scuola 	$Ci = (Ri/Rmax)^\alpha$ dove Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente	10

	<p>Primaria</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 400,00.=</p>	<p>α = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	
--	---	---	--

17.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

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

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

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.

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

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

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

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

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

18. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi

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

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

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

19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta ha luogo il giorno **...2023**, alle ore 9:00.

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

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

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

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

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

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

Vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

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

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

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

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

20. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

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

La commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura, all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

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

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

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

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

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

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della Stazione Appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro tre giorni lavorativi. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste all'articolo 2.3. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la Commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La Stazione Appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste all'articolo 2.3.

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

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

Per i soli lotti nn. 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 13, 16:

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

Per i soli lotti nn. 2, 4, 8, 12, 14, 15, 17 e 18:

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

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

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

21. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

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

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Il Responsabile del procedimento (RP) provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22. VERIFICA DI CONGRUITA' DELLE OFFERTE

Il RUP di ciascun lotto può valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia non congrua.

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

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

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

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

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

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

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

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

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

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

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

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

In caso di esito negativo delle verifiche e di non conformità a quanto offerto in gara, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

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

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

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

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

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

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

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

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante:

Numero lotto	Modalità di stipula
Lotto n. 1 COMUNE DI BREDÀ DI PIAVE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 2 COMUNE DI CASIER	Atto in forma pubblico - amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante
Lotto n. 3 COMUNE DI CASTELFRANCO VENETO	Atto in forma pubblico - amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante
Lotto n. 4 COMUNE DI FREGONA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 5 COMUNE DI GAIARINE	Atto in forma pubblico - amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante
Lotto n. 6 COMUNE DI ISTRANA	Atto in forma pubblico - amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante

Lotto n. 7 COMUNE DI ORMELLE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 8 COMUNE DI PONZANO VENETO	Atto in forma pubblico - amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante
Lotto n. 9 COMUNE DI SALGAREDA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 10 COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 11 COMUNE DI SAN VENDEMIANO	Atto in forma pubblico - amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante
Lotto n. 12 COMUNE DI SARMEDE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 13 COMUNE DI SPRESIANO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 14 COMUNE DI SUSEGANA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 15 COMUNE DI VALDOBBIADENE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 16 COMUNE DI VAZZOLA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 17 COMUNE DI VEDELAGO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
Lotto n. 17 COMUNE DI ZENSON DI PIAVE	Atto in forma pubblico - amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante

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

Non ci sono spese di pubblicità.

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

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

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

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

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

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

25. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

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

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

26. CODICE DI COMPORTAMENTO

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

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

27. ACCESSO AGLI ATTI

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

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

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

28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

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

29. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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