

## **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 2024**

---

## INDICE

ART.	
	<b>PREMESSE</b>
1	PIATTAFORMA TELEMATICA
1.1	IL SISTEMA TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE
1.2	DOTAZIONI TECNICHE
1.3	IDENTIFICAZIONE
1.4	GESTORE DEL SISTEMA
2	DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI
2.1	DOCUMENTI DI GARA
2.2	CHIARIMENTI
2.3	COMUNICAZIONI
3	OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI
3.1	DURATA
3.2	REVISIONE PREZZI
3.3	MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE
4	SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE
5	REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE
6	REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA
6.1	REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE
6.2	REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA
6.3	REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE
6.4	INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE
6.5	INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI
7	AVVALIMENTO
8	SUBAPPALTO
9	REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE
10	GARANZIA PROVVISORIA
11	SOPRALLUOGO FACOLTATIVO
12	PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC
13	MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA
13.1	REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

14	SOCCORSO ISTRUTTORIO
15	DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
15.1	DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA
15.2	DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019, n. 14
15.3	DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO
15.4	DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI
16	OFFERTA TECNICA
17	OFFERTA ECONOMICA
18	CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
18.1	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA
18.2	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA
18.3	METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA
18.4	METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI
19	COMMISSIONE GIUDICATRICE
20	SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA
21	VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE
22	VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
23	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE
24	AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO
25	OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
26	CODICE DI COMPORTAMENTO
27	ACCESSO AGLI ATTI
28	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE
29	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

**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 2024**

**PREMESSE**

Il presente disciplinare di gara costituisce parte integrante e sostanziale del Bando di gara e contiene le norme in ordine alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell’offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alla procedura di aggiudicazione nonché alle altre ulteriori informazioni relative all’appalto.

La Stazione Unica Appaltante della Provincia di Treviso, è stata istituita presso l’Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), e dalla stessa riconosciuta col codice AUSA 0000246338 e CF. 80008870265, ai sensi dell’art. 33-ter del Decreto Legge 18 ottobre 2012 n. 179, convertito, con modificazioni, con legge 221/2012 ed è stato individuato nel Direttore Generale il Responsabile presso l’Anagrafe delle Stazioni Appaltanti (RSA).

La Stazione Unica Appaltante della Provincia di Treviso risulta qualificata presso l’Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) in fascia SF1, anche per PPP/Concessioni, ai sensi dell’art. 63 e allegato 2.4 del D.lgs 36/2023.

La Stazione Unica Appaltante agisce in virtù delle seguenti Convenzioni per la gestione degli affidamenti tramite la SUA in funzione di Centrale di committenza ai sensi di legge:

LOTTO		CONVENZIONE	
		REG.	DEL
1	COMUNE DI ALTIVOLE	133	11.09.2023
2	COMUNE DI ARCADE		04.12.2019
3	COMUNE DI CARBONERA	188	13.11.2023
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	122	31.08.2023
5	COMUNE DI CORDIGNANO	106	11.08.2023
6	COMUNE DI FONTANELLE	215	06.12.2023
7	COMUNE DI LORIA	228	28.12.2023
8	COMUNE DI MANSUE’	184	07.11.2023
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	114	21.08.2023
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	170	24.10.2023
11	COMUNE DI POVEGLIANO	230	28.12.2023
12	COMUNE DI RIESE PIO X	219	12.12.2023
13	COMUNE DI RONCADE	172	27.10.2023
14	COMUNE DI SILEA	131	11.09.2023

La SUA in funzione di Centrale di committenza ai sensi degli artt. 62 e 63 del D.Lgs 31 marzo 2023 n. 36 indice la presente procedura di gara in esecuzione delle seguenti determinazioni a contrarre:

LOTTO		N.	DEL
1	COMUNE DI ALTIVOLE	76	28.03.2024
2	COMUNE DI ARCADE	68	28.03.2024

3	COMUNE DI CARBONERA	194	29.03.2024
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	116	27.03.2024
5	COMUNE DI CORDIGNANO	128	28.03.2024
6	COMUNE DI FONTANELLE	87	29.03.2024
7	COMUNE DI LORIA	183	27.03.2024
8	COMUNE DI MANSUE'	90	28.03.2024
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	91	27.03.2024
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	168	27.03.2024
11	COMUNE DI POVEGLIANO	85	27.03.2024
12	COMUNE DI RIESE PIO X	129	28.03.2024
13	COMUNE DI RONCADE	199	28.03.2024
14	COMUNE DI SILEA	227	26.03.2024

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite il Sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Sistema) accessibile all'indirizzo [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it). Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

Ai sensi dell'art. 107, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023 - 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.

La durata del procedimento è prevista pari a 9 mesi dalla pubblicazione del bando.

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

LOTTO	
1	COMUNE DI ALTIVOLE
2	COMUNE DI ARCADE
3	COMUNE DI CARBONERA
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE
5	COMUNE DI CORDIGNANO
6	COMUNE DI FONTANELLE
7	COMUNE DI LORIA
8	COMUNE DI MANSUE'
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE
11	COMUNE DI POVEGLIANO
12	COMUNE DI RIESE PIO X
13	COMUNE DI RONCADE
14	COMUNE DI SILEA

Il CUI relativo a ciascun lotto è il seguente:

LOTTO		CUI
1	COMUNE DI ALTIVOLE	S830002050264202400001
2	COMUNE DI ARCADE	S83004110264202100004
3	COMUNE DI CARBONERA	S80006890265202300002
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	S80008210264202400003
5	COMUNE DI CORDIGNANO	S84000790265202400001
6	COMUNE DI FONTANELLE	S80011410265202400002
7	COMUNE DI LORIA	S81003030269202400001
8	COMUNE DI MANSUE'	S80010730267202400001
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	S83001090261202400001
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	S80011510262202300003
11	COMUNE DI POVEGLIANO	S80008450266202400001
12	COMUNE DI RIESE PIO X	S81002490266202400001
13	COMUNE DI RONCADE	S80009430267202300003
14	COMUNE DI SILEA	S80007710264202400003

Il Responsabile unico del Progetto per ciascun lotto, ai sensi dell'art. 15 del Codice, è:

LOTTO		
1	COMUNE DI ALTIVOLE	Elena Schievano
2	COMUNE DI ARCADE	Fabrizio Amadio
3	COMUNE DI CARBONERA	Antonella Cenedese
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	Antonella Vecchiato
5	COMUNE DI CORDIGNANO	Rolando Fontan
6	COMUNE DI FONTANELLE	Sandro Giacomin
7	COMUNE DI LORIA	Elena Zonta
8	COMUNE DI MANSUE'	Arianna Tomasi
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	Maria Rosa Tomietto
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	Eddo Marcassa
11	COMUNE DI POVEGLIANO	Ines Tarzia
12	COMUNE DI RIESE PIO X	Lucia Contarin
13	COMUNE DI RONCADE	Claudia Sampaoli
14	COMUNE DI SILEA	Francesca Sartori

Il Responsabile del Procedimento 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 IL SISTEMA TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE

L'utilizzo del Sistema comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo del Sistema avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

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 al Sistema;
- utilizzo del Sistema da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto dalle Regole.

In caso di mancato funzionamento del Sistema 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.

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.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito del Sistema si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo del Sistema 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 del Sistema avvengono in conformità a quanto riportato nelle Regole che costituiscono parte integrante del presente disciplinare, anche se non materialmente allegate e consultabili sul sito [acquistinretepa.it](https://www.acquistinretepa.it) chi siamo > come funziona al seguente link: [https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/programma\\_comeFunziona\\_RegoleSistema.html](https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/programma_comeFunziona_RegoleSistema.html).

che costituiscono 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.

Il Sistema è normalmente accessibile 24 ore al giorno, sette giorni su sette. L'accesso al Sistema potrebbe comunque essere, rallentato, ostacolato o impedito per interventi di manutenzione programmati sul Sistema o problematiche tecniche, che verranno, ove possibile, segnalati agli utenti con idoneo preavviso.

Con la registrazione e la presentazione dell'offerta, i concorrenti manlevano e tengono indenne il MEF, la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema, risarcendo qualunque pregiudizio, danno, costo e onere di qualsiasi natura, ivi

comprese le eventuali spese legali, che dovessero essere sofferte da questi ultimi e/o da terzi, a causa di violazioni delle regole contenute nel presente Disciplinare di gara, dei relativi allegati, di un utilizzo scorretto od improprio del Sistema o dalla violazione della normativa vigente.

A fronte di violazioni di cui sopra, di disposizioni di legge o regolamentari e di irregolarità nell'utilizzo del Sistema da parte dei concorrenti, oltre a quanto previsto nelle altre parti del presente Disciplinare di gara, il MEF, la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema, ciascuno per quanto di rispettiva competenza, si riservano il diritto di agire per il risarcimento dei danni, diretti e indiretti, patrimoniali e di immagine, eventualmente subiti.

## 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 nelle Regole.

In ogni caso è indispensabile:

- disporre di almeno un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione a Internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sul Sistema;
- 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;
- 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;
- 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 che almeno un soggetto, dotato dei necessari poteri per impegnare l'operatore economico per conto del quale intende operare, acceda previa apposita Registrazione, al Sistema.

L'accesso al Sistema è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online che può avvenire:

1. tramite il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) con livello di garanzia LoA3, tramite carta di identità elettronica (CIE) di cui all'articolo 66 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o tramite eIDAS per gli utenti europei;
2. per gli utenti extra UE o sprovvisti del nodo eIDAS italiano, tramite credenziali rilasciate a valle di un processo di identificazione extra sistema, in conformità alla disciplina in tema di identità digitale.

Si precisa che l'identificazione nelle suddette modalità è necessaria per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura.

Una volta completata la procedura di identificazione, per poter partecipare alla gara, l'utente dovrà associarsi alla P.IVA/Altro identificativo dell'operatore economico per conto del quale sta operando a prescindere dalla volontà di partecipare alla procedura in forma associata: tale intenzione potrà essere concretizzata nella fase di presentazione dell'offerta. L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per rato e valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'utente riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'utente all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico per il quale l'utente sta operando.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico devono essere effettuate contattando il Call Center dedicato presso i recapiti indicati nel sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it).

#### **1. 4 GESTORE DEL SISTEMA**

Fermo restando che, per la presente procedura, la Stazione Appaltante tramite la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Treviso, si avvale, per il tramite di Consip, del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita) incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, assumendone ogni responsabilità al riguardo. Il Gestore del Sistema ha l'onere di controllare i principali parametri di funzionamento del Sistema stesso, segnalando eventuali anomalie del medesimo.

Il Gestore del Sistema è, in particolare, responsabile della sicurezza logica e applicativa del Sistema stesso ed è altresì responsabile dell'adozione di adeguate ed idonee misure tecniche ed organizzative al fine di garantire la conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR").

## **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. 41 del Codice comprensivo dei seguenti documenti: capitolato speciale descrittivo prestazionale 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;
- Documento di Gara Unico Europeo;

- Allegato A - schema di domanda di partecipazione e dichiarazioni integrative del DGUE;
- Allegati B - Scheda punteggi tecnici;
- Allegati C - Scheda offerta economica;
- Allegati D - PEF (per i soli lotti 1, 2, 4, 10, 11 e 14);
- Allegato E - Manifestazione di interesse - rettifica ex art. 101 co.4;
- Allegato F - Rettifica dell'offerta;
- Allegato G - dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi;
- Informativa privacy;
- istruzioni operative per accedere al Sistema e regole tecniche per l'utilizzo della stessa accessibili presso [https://wiki.acquistinretepa.it/index.php/Pagina\\_principale](https://wiki.acquistinretepa.it/index.php/Pagina_principale);
- “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 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 in via telematica attraverso la sezione del Sistema riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al Sistema stesso.

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 6 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sul Sistema e sul sito istituzionale [www.provincia.treviso.it](http://www.provincia.treviso.it). Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione del Sistema o il sito istituzionale.

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 tra stazione appaltante e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite le piattaforme di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalle stesse, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, 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.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, la stazione appaltante provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis,6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

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'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, 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:

<b>LOTTO 1 - COMUNE DI ALTIVOLE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 434.340,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 140.400,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 574.740,00.=</b>
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			<b>€ 150,00.=</b>
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 574.890,00.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 173.736,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 56.160,00.=
<b>LOTTO 2 - COMUNE DI ARCADE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 225.225,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 66.000,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 291.225,00.=</b>
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			<b>€ 600,00.=</b>

<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 291.825,00.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 90.090,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 26.400,00.=
<b>LOTTO 3 - COMUNE DI CARBONERA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 631.161,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 631.161,00.=</b>
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			<b>€ 0,00.=</b>
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 631.161,00.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 242.022,66
<b>LOTTO 4 - COMUNE DI CASALE SUL SILE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 3.135.228,10.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 3.135.228,10.=</b>
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			<b>€ 8.250,00.=</b>
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 3.143.478,10.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 1.516.728,18
<b>LOTTO 5 - COMUNE DI CORDIGNANO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 417.960,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 86.400,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 504.360,00.=</b>
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			<b>€ 0,00.=</b>
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 504.360,00.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 214.240,00.=

Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 32.018,00.=
<b>LOTTO 6 - COMUNE DI FONTANELLE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 441.918,40.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 107.380,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 549.298,40.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 0,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 549.298,40.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 121.233,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 30.456,00.=
<b>LOTTO 7 - COMUNE DI LORIA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 426.519,60.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 426.519,60.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 1.180,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 427.699,60.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 203.660,00.=
<b>LOTTO 8 - COMUNE DI MANSUE'</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 480.936,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 39.600,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 520.536,00.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 0,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 520.536,00.=

Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 282.934,65.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 23.296,68.=
<b>LOTTO 9 - COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 360.000,00.=
Servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	55521200-0	S	€ 91.000,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 451.000,00
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 400,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 451.400,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 160.659,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare			€ 40.611,00.=
<b>LOTTO 10 - COMUNE DI PONTE DI PIAVE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 904.200,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 904.200,00.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 3.600,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 907.800,00.=
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 429.000,00.=
<b>LOTTO 11 - COMUNE DI POVEGLIANO</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 178.770,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 178.770,00.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 270,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 179.040,00.=

Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 77.910,00.=
<b>LOTTO 12 - COMUNE DI RIESE PIO X</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 393.300,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 393.300,00.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 450,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 393.750,00.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 156.330,00.=
<b>LOTTO 13 - COMUNE DI RONCADE</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 1.558.440,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 1.558.440,00.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 2.070,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 1.560.510,00.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 820.828,00.=
<b>LOTTO 14 - COMUNE DI SILEA</b>			
DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Principale) S (Secondaria)	IMPORTO
Servizio di ristorazione scolastica	55524000-9	P	€ 1.116.000,00.=
<b>A) IMPORTO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			€ 1.116.000,00.=
<b>B) ONERI PER LA SICUREZZA DA INTERFERENZE RELATIVI AL PERIODO CERTO - NON SOGGETTI A RIBASSO</b>			€ 420,00.=
<b>A) + B) IMPORTO COMPLESSIVO RELATIVO AL PERIODO CERTO</b>			<b>€ 1.116.420,00.=</b>
Di cui costi della manodopera per servizio di ristorazione scolastica			€ 450.000,00.=

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la Stazione Appaltante ha stimato nella misura indicata per ciascun lotto nelle tabelle di cui sopra, calcolati in base agli elementi indicati nel documento denominato "PROGETTO" relativo a ciascun lotto.

I costi della manodopera non sono soggetti a ribasso\*.

Il contratto “leader” nel settore di riferimento del presente appalto è il seguente:

Codice contratto CNEL	Titolo contratto CNEL	Codice Macro settore CNEL	Descrizione Macro settore CNEL	Contraenti Datoriali	Contraenti sindacali
H05Y	CCNL dipendenti di aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	H	TERZIARIO E SERVIZI	FIPE; ANGEM; LEGACOOP PRODUZIONE E SERVIZI; FEDERLAVORO E SERVIZI CONFCOOPERATIVE; AGCI	FILCAMS CGIL; FISASCAT CISL; UILTUCS UIL (UGL Terziario in firma separata)

Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta un differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante in riferimento all’art. 11 comma 3 del D.Lgs. n. 36/2023.

Prima dell'affidamento la Stazione appaltante procederà ai sensi dell’art. 11 comma 4 del D.Lgs. n. 36/2023.

\* **N.B:** Non sono ammissibili offerte che riportino un importo della manodopera inferiore ai trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge, come previsto dall’art. 110, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023, in combinato disposto con quanto previsto dall’art. 11 e dall’art. 41 commi 13 e 14 del richiamato Codice. Si richiamano la Sentenza del Consiglio di Stato, Sezione V, n. 5665 del 9 giugno 2023 e la risposta al Quesito del Supporto Giuridico del MIT, Codice identificativo n. 2154 del 19.07.2023.

L’importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è precisato nelle tabelle di cui sopra.

L'appalto è finanziato con fondi propri di bilancio.

Nelle concessioni, il Concessionario incassa l’importo dei pasti direttamente dagli utenti del servizio, al netto di eventuali compartecipazioni alla spesa, deliberate dall’Ente.

### 3.1 DURATA

La durata degli appalti (escluse le eventuali opzioni) e delle concessioni, relativa a ciascun lotto, è la seguente:

LOTTO		ANNI	DECORRENZA			
1	COMUNE DI ALTIVOLE	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
2	COMUNE DI ARCADE	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
3	COMUNE DI CARBONERA	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	5	dal	01.09.2024	al	31.08.2029
5	COMUNE DI CORDIGNANO	2	dal	01.09.2024	al	31.08.2026
6	COMUNE DI FONTANELLE	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
7	COMUNE DI LORIA	2	dal	01.09.2024	al	31.08.2026
8	COMUNE DI MANSUE'	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	2	dal	01.09.2024	al	31.08.2026

10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
11	COMUNE DI POVEGLIANO	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
12	COMUNE DI RIESE PIO X	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
13	COMUNE DI RONCADE	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027
14	COMUNE DI SILEA	3	dal	01.09.2024	al	31.08.2027

### 3.2 REVISIONE PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice Istat NIC 07: trasporti.

### 3.3 MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

Il valore globale stimato dell'appalto / concessione (importo idoneo a divenire contratto) relativo a ciascun lotto è riportato nella seguente tabella, al netto di IVA:

LOTTO		DESCRIZIONE	IMPORTO
1	COMUNE DI ALTIVOLE	Importo complessivo (A+B)	€ 574.890,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 229.896,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 804.786,00.=</b>
2	COMUNE DI ARCADE	Importo complessivo (A+B)	€ 291.825,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 58.245,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 350.070,00.=</b>
3	COMUNE DI CARBONERA	Importo complessivo (A+B)	€ 631.161,00.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 631.161,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 315.580,50.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 1.577.902,50.=</b>
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	Importo complessivo (A+B)	€ 3.143.478,10.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 783.807,03.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 3.927.285,13.=</b>

5	COMUNE DI CORDIGNANO	Importo complessivo (A+B)	€ 504.360,00.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 252.180,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 113.481,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 870.021,00.=</b>
6	COMUNE DI FONTANELLE	Importo complessivo (A+B)	€ 549.298,40.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 0,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 109.859,68.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 659.158,08.=</b>
7	COMUNE DI LORIA	Importo complessivo (A+B)	€ 427.699,60.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 427.279,60.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 85.303,92.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 940.283,12.=</b>
8	COMUNE DI MANSUE'	Importo complessivo (A+B)	€ 520.536,00.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 0,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 104.107,20.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 624.643,20.=</b>
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	Importo complessivo (A+B)	€ 451.400,00.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 0,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 90.200,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 541.600,00.=</b>
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	Importo complessivo (A+B)	€ 907.800,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 90.420,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 998.220,00.=</b>
11	COMUNE DI POVEGLIANO	Importo complessivo (A+B)	€ 179.040,00.=

		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 35.754,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 214.794,00.=</b>
12	COMUNE DI RIESE PIO X	Importo complessivo (A+B)	€ 393.750,00.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 0,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 78.660,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 472.410,00.=</b>
13	COMUNE DI RONCADE	Importo complessivo (A+B)	€ 1.560.510,00.=
		Importo per l'opzione di proroga ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice	€ 0,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 311.688,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 1.872.198,00.=</b>
14	COMUNE DI SILEA	Importo complessivo (A+B)	€ 1.116.420,00.=
		Importo per le modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del Codice	€ 223.200,00.=
		<b>VALORE GLOBALE STIMATO</b>	<b>€ 1.339.620,00.=</b>

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

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

#### 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.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui agli articoli 65, comma 2 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione 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);

- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale:
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 3 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) 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.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

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

## **5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE**

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio e dalle consorziate indicate quali esecutrici.

In caso di partecipazione di consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

### **Self cleaning**

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

### **Altre cause di esclusione**

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 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.

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'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

**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.**

## 6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

### 6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

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).

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

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 1, 2, 5, 6, 8 e 9 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 riguardare esclusivamente i servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 1, 2, 5, 6, 8 e 9 anche di servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare (compilando la tabella inserita nell'Allegato A).

Il concorrente deve aver eseguito, nell'ultimo triennio, o minor periodo di attività, servizi di ristorazione scolastica e, per i lotti 1, 2, 5, 6, 8 e 9 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 tabella inserita nell'Allegato A):

LOTTO		PRESTAZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO MINIMO (IVA esclusa)
1	COMUNE DI ALTIVOLE	servizi di ristorazione scolastica	€ 434.490,00.=

		servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	€ 140.400,00.=
2	COMUNE DI ARCADE	servizi di ristorazione scolastica	€ 225.825,00.=
		servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	€ 66.000,00.=
3	COMUNE DI CARBONERA	servizi di ristorazione scolastica	€ 631.161,00.=
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	servizi di ristorazione scolastica	€ 1.886.086,86.=
5	COMUNE DI CORDIGNANO	servizi di ristorazione scolastica	€ 626.940,00.=
		servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	€ 129.600,00.=
6	COMUNE DI FONTANELLE	servizi di ristorazione scolastica	€ 441.918,40.=
		servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	€ 107.380,00.=
7	COMUNE DI LORIA	servizi di ristorazione scolastica	€ 641.549,40.=
8	COMUNE DI MANSUE'	servizi di ristorazione scolastica	€ 480.936,00.=
		servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	€ 39.600,00.=
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	servizi di ristorazione scolastica	€ 540.600,00.=
		servizi di fornitura pasti per utenti del servizio domiciliare	€ 136.500,00.=
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	servizi di ristorazione scolastica	€ 907.800,00.=
11	COMUNE DI POVEGLIANO	servizi di ristorazione scolastica	€ 179.040,00.=
12	COMUNE DI RIESE PIO X	servizi di ristorazione scolastica	€ 393.750,00.=
13	COMUNE DI RONCADE	servizi di ristorazione scolastica	€ 1.560.510,00.=
14	COMUNE DI SILEA	servizi di ristorazione scolastica	€ 1.116.420,00.=

**N.B. 1: Per i servizi svolti in RTI e i relativi importi, dovrà essere dichiarata la percentuale di partecipazione al RTI.**

**N.B. 2: In caso di partecipazione a più lotti l'importo complessivo minimo richiesto e' quello previsto per il lotto di maggiore dimensione (sia in relazione ai servizi di trasporto scolastico che, ove previsti, a quelli di accompagnamento e sorveglianza).**

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 SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE**

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

##### **Requisiti di idoneità professionale**

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.

##### **Requisiti di capacità tecnico professionale**

Il requisito di cui al precedente punto 6.3 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE lett. a) deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

#### **6.5 INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI**

##### **Requisiti di idoneità professionale**

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 lett. a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

##### **Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale**

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

## 7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 - REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliario che l'operatore che si avvale delle risorse da questo messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

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

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti dal punto 5 - REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di cui al punto 6 - REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

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

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario **entro 5 giorni** decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità Nazionale Anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

## 8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto. **Per i lotti aventi ad oggetto servizi ad alta intensità di manodopera**, la prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario (Lotti n. 4 e 13).

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

Tutte le prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto in ragione delle caratteristiche del servizio e dell'esigenza di garantire una più intensa attività di tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori.

## 9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al punto 3 - OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al punto 3.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel Progetto relativo a ciascun lotto e contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto / concessione, ai sensi dell'art. 113 del Codice, è richiesto il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento di:

- *“Servizio di ristorazione scolastica”* sub C di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;
- *“Servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive”* sub E di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;
- *“Servizi di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile”* sub C di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 51 del 19.02.2021 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

## 10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta per ciascun lotto è corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto.

Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

In caso di partecipazione a più lotti l'operatore economico può alternativamente:

- prestare tante distinte ed autonome garanzie provvisorie quanti sono i lotti cui si intende partecipare;
- prestare un'unica garanzia di importo pari alla somma degli importi stabiliti per i lotti cui intende partecipare. Nella garanzia sono indicati espressamente i singoli lotti per i quali la stessa viene prestata, nonché gli importi di dettaglio delle singole cauzioni riferite a ciascun lotto.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente sotto forma di cauzione o di fideiussione. La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici o mediante PagoPA.

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'[articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385](#), che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto 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; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

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.ivass.it/ivass/imprese\\_jsp/HomePage.jsp](http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp)

*N.B.: Si raccomanda di prendere visione del documento denominato <https://www.anticorruzione.it/-/garanzie-finanziarie>*

**Di seguito vengono indicati gli importi relativi a ciascun lotto e i dati per effettuare la costituzione della garanzia:**

LOTTO		DATI PER VERSAMENTO	IMPORTO GARANZIA
1	COMUNE DI ALTIVOLE	Via Roma, n. 6, C.F. 83002050264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BANCA MONTE DEI PASCHI DI SIENA SPA, Agenzia di Montebelluna, ubicata in Corso Mazzini, n. 60 IBAN: IT 41 I 01030 61821 000000628728	€ 11.497,80.=

2	COMUNE DI ARCADE	Via ROMA, n. 45, C.F. 83004110264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso MONTE PASCHE DI SIENA, Agenzia SPRESIANO, ubicata in via GRITTI IBAN: IT65F0103062110000000557079	€ 5.836,50.=
3	COMUNE DI CARBONERA	Via Roma, n. 26 C.F. 80006890265 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso UNICREDIT BANCA, Agenzia TREVISO CENTRO, ubicata in P.zzetta A. Moro, n. 3/4 IBAN: IT 78 N 02008 12011 000106971183	€ 12.623,22.=
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	Via Vittorio Veneto, n. 23, C.F. 80008210264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO con sede in Corso Garibaldi, 22/26 - 35122 Padova in Agenzia ex Cassa di Risparmio del Veneto di Casale sul Sile, ubicata in via Vittorio Veneto, n. 7 - 31032 Casale sul Sile IBAN: IT36H 03069 <a href="#">12117 100000046337</a>	€ 62.869,56.=
5	COMUNE DI CORDIGNANO	Via Vittorio Veneto n. 2 C.F. 84000790265 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa San Paolo, Agenzia di Padova. IBAN:IT 50 L030 6912 1171 0000 0046 470	€ 10.087,20.=
6	COMUNE DI FONTANELLE	Piazza G. Marconi, n. 1, C.F. 80011410265 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Credit Agricole Friuladria S.p.A., Agenzia di ODERZO (TV), ubicata in Via Umberto 1°, n. 2 IBAN: IT11P0623061860000015368222	€ 10.985,97.=
7	COMUNE DI LORIA	Piazza Marconi, n. 1, C.F. 81003030269 P.IVA 01870750260 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SANPAOLO spa, Filiale di LORIA ubicata in via Roma, n. 19, 31037 Loria IBAN: IT09 0030 6961 7591 0000 0046 002	€ 8.553,99.=
8	COMUNE DI MANSUE'	Via Roma, n. 18, C.F. 80010730267 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso BCC PORDENONESE MONSILE, Agenzia Mansuè, ubicata in Piazza San Tiziano n. 11 IBAN: IT43C0835664789000000017754	€ 10.410,72.=

9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	<p>Piazza LA PIAVE 1, C.F. 83001090261</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso MONTE PASCHI SIENA, Agenzia SUSEGANA, ubicata in Piazza Martiri della Libertà</p> <p>IBAN: IT61Q0103062120000000492162</p>	€ 9.028,00.=
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	<p>Piazza G. Garibaldi, 1 31047 Ponte di Piave TV - C.F. 80011510262</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Banca Intesa San Paolo Spa, ubicata in Piazza G. Garibaldi, 39 Ponte di Piave (TV).</p> <p>IBAN: IT43J0306912117100000046064</p> <p>PagoPA: <a href="https://mypay.regione.veneto.it/mypay4/cittadino/ente/C_G846">https://mypay.regione.veneto.it/mypay4/cittadino/ente/C_G846</a></p> <p>Causale: Depositi cauzionali</p>	€ 18.156,00.=
11	COMUNE DI POVEGLIANO	<p>BANCA ANTONVENETA - filiale di Spresiano</p> <p>Gruppo Banca Monte dei Paschi di Siena</p> <p>Via Gritti, 135, 31027 Spresiano TV</p> <p>IBAN: IT 10 Q 01030 62110 000000527045</p>	€ 3.580,80.=
12	COMUNE DI RIESE PIO X	<p>Via G. Sarto, n. 31, C.F. 81002490266</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso INTESA SAN PAOLO SPA, Agenzia RIESE PIO X, ubicata in via Via Castellana, n. 8</p> <p>IBAN: IT48 G030 6912 1171 0000 0046 534</p>	€ 7.875,00.=
13	COMUNE DI RONCADE	<p>Via Roma n. 53 31059 Roncade (TV), C.F. 80009430267</p> <p>Conto di Tesoreria Comunale acceso presso banca Intesa Sanpaolo Spa - filiale di Padova, sportello in via Vivaldi, n. 3, 31056 Roncade</p> <p>IBAN: IT45Z0306912117100000046404</p> <p>PagoPA: <a href="https://pagopa.accatre.it/roncade#/sportello-cittadini">https://pagopa.accatre.it/roncade#/sportello-cittadini</a></p> <p>Causale: Depositi cauzionali</p>	€ 31.210,20.=

<b>14</b>	<b>COMUNE DI SILEA</b>	Via Don G. Minzoni, n. 12, C.F. 80007710264 Conto di Tesoreria Comunale acceso presso Unicredit Banca SpA, Agenzia di Silea, ubicata in via Treviso, n. 13b IBAN: IT2200200862100000022513871	€ 22.328,40.=
-----------	------------------------	---	---------------

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda di partecipazione il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia, che possessa le caratteristiche individuate nella Delibera ANAC 606/2023.

Nel caso in cui il garante non disponga di un sito internet con le caratteristiche suindicate, fornisce un indirizzo PEC dedicato cui la stazione appaltante invia la polizza presentata in sede di gara, in formato PDF, per il riscontro di autenticità e veridicità.

Le imprese di assicurazione comunitarie operanti in Italia in regime di libera prestazione di servizi che non dispongano di un sito internet per la verifica delle garanzie rilasciate, nelle more della disponibilità della PEC europea, si dotano di un indirizzo PEC italiano.

L'indirizzo internet o l'eventuale indirizzo PEC da utilizzare ai fini delle verifiche sono indicati dal garante nella documentazione contrattuale o, in mancanza, riportati dall'operatore economico nella domanda di partecipazione. La mancata indicazione è sanabile con la procedura di soccorso istruttorio, purché la garanzia sia stata emessa prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La fideiussione deve:

1. contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
  2. 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 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
  3. essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
  4. avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
  5. 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.
- essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 15 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a) Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
  - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) 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.
- Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a).
  - Riduzione del 10% cumulabile con quelle di cui alle precedenti lettere a) e b) in caso di presentazione di garanzie fideiussorie gestite mediante ricorso a piattaforme telematiche;
  - Riduzione del 20% in caso di possesso di una o più delle seguenti certificazioni/marchi: UNI ISO 45001 o UNI ISO 37001 Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a) e b).

In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;
- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita 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.

## 11. SOPRALLUOGO FACOLTATIVO

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

Per eventuali informazioni relative al sopralluogo FACOLTATIVO contattare:

LOTTO		POSTA ELETTRONICA
1	COMUNE DI ALTIVOLE	<a href="mailto:ufficio.scuola@comune.altivole.tv.it">ufficio.scuola@comune.altivole.tv.it</a>
2	COMUNE DI ARCADE	<a href="mailto:sociale@comune.arcade.tv.it">sociale@comune.arcade.tv.it</a>
3	COMUNE DI CARBONERA	<a href="mailto:ufficioscuola@carbonera-tv.it">ufficioscuola@carbonera-tv.it</a>
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	<a href="mailto:protocollo@comunecasale.tv.it">protocollo@comunecasale.tv.it</a> <a href="mailto:comune.casalesulsile.tv@pecveneto.it">comune.casalesulsile.tv@pecveneto.it</a>
5	COMUNE DI CORDIGNANO	<a href="mailto:istruzione@comune.cordignano.tv.it">istruzione@comune.cordignano.tv.it</a>
6	COMUNE DI FONTANELLE	<a href="mailto:info@comune.fontanelle.tv.it">info@comune.fontanelle.tv.it</a>
7	COMUNE DI LORIA	<a href="mailto:Istruzione@comuneloria.it">Istruzione@comuneloria.it</a> <a href="mailto:info@comuneloria.legalmail.it">info@comuneloria.legalmail.it</a>
8	COMUNE DI MANSUE'	<a href="mailto:protocollo@comune.mansue.tv.it">protocollo@comune.mansue.tv.it</a>
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	<a href="mailto:servizisociali@comune.nervesa.tv.it">servizisociali@comune.nervesa.tv.it</a>
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	<a href="mailto:tributipersonale@pontedipiave.com">tributipersonale@pontedipiave.com</a> <a href="mailto:biblioteca@pontedipiave.com">biblioteca@pontedipiave.com</a>
11	COMUNE DI POVEGLIANO	<a href="mailto:tarzia.ines@comune.povegliano.tv.it">tarzia.ines@comune.povegliano.tv.it</a>
12	COMUNE DI RIESE PIO X	<a href="mailto:comune.riesepiox.tv@pecveneto.it">comune.riesepiox.tv@pecveneto.it</a> <a href="mailto:cultura@comune.riesepiox.tv.it">cultura@comune.riesepiox.tv.it</a>
13	COMUNE DI RONCADE	<a href="mailto:servizipersona@comune.roncade.tv.it">servizipersona@comune.roncade.tv.it</a>
14	COMUNE DI SILEA	<a href="mailto:istruzione@comune.silea.tv.it">istruzione@comune.silea.tv.it</a>

La richiesta di sopralluogo dovrà indicare:

- dati della ditta;
- recapito telefonico, fax e posta elettronica;
- nominativo e qualifica (rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico) della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico, purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

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

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023 pubblicata al seguente <https://www.anticorruzione.it/-/gestione-contributi-gara>. Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta:

LOTTO		CIG	IMPORTO CONTRIBUTO ANAC
1	COMUNE DI ALTIVOLE	VEDI ALLEGATO	90,00.=
2	COMUNE DI ARCADE		33,00.=
3	COMUNE DI CARBONERA		165,00.=
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE		165,00.=
5	COMUNE DI CORDIGNANO		90,00.=
6	COMUNE DI FONTANELLE		77,00.=
7	COMUNE DI LORIA		90,00.=
8	COMUNE DI MANSUE'		77,00.=
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA		77,00.=
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE		90,00.=
11	COMUNE DI POVEGLIANO		18,00.=
12	COMUNE DI RIESE PIO X		33,00.=
13	COMUNE DI RONCADE		165,00.=
14	COMUNE DI SILEA		165,00.=

**N.B.** Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>  
**L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto, comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.**

La Stazione Appaltante accerta il pagamento del contributo verificando la ricevuta di pagamento allegata in sede di offerta.

La Stazione Appaltante richiede, mediante soccorso istruttorio, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento. L'operatore economico che non adempia alla richiesta nel termine stabilito dalla stazione appaltante è escluso dalla procedura di gara per inammissibilità dell'offerta.

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

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso il Sistema. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione richiesta devono essere sottoscritte 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.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le **ore 11:00 del giorno 03.05.2024** a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

Il Sistema non accetta:

- offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta;
- offerte carenti di uno o più documenti la cui presenza è obbligatoria per il Sistema.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dal Sistema.

Il Sistema invierà, altresì, al concorrente, una ricevuta, in formato .pdf, come allegato ad una comunicazione automatica attestante la data e l'orario di invio dell'offerta e contenente il codice identificativo dell'offerta e i riferimenti del suo contenuto.

Le operazioni di inserimento sul Sistema 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 del Sistema 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 di 20 MB per singolo file, oltre la quale non è garantita la tempestiva ricezione. Nel caso fosse necessario l'invio di file di dimensioni maggiori si suggerisce il frazionamento degli stessi in più file. Per quanto concerne, invece, l'area comunicazioni del Sistema, ciascun operatore ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 20 MB per comunicazione. Nel caso fosse necessario inviare comunicazioni con allegati file di dimensioni superiori si suggerisce l'invio di più comunicazioni.

### **13.1 REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate al paragrafo 1 e nelle Regole del sistema di e-procurement della pubblica amministrazione di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta a Sistema.

L'"OFFERTA" è composta da:

- A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (compilata e trasmessa una sola volta, anche qualora si presenti offerta per più di un lotto);
- B) OFFERTA TECNICA (una per ogni lotto per il quale si intende partecipare);
- C) OFFERTA ECONOMICA (una per ogni lotto per il quale si intende partecipare);

L'operatore economico ha facoltà di inserire a Sistema 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. Il Sistema invierà all'operatore economico una comunicazione nell'area riservata del Sistema contenente un report con data certa riepilogativo dell'offerta. 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.

Il Sistema consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni.

Si raccomanda di inserire i documenti richiesti nella sezione pertinente ed in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

Sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) nell'apposita sezione relativa alla presente procedura, la presentazione dell'OFFERTA dovrà avvenire attraverso l'esecuzione di una procedura che consente di predisporre ed inviare i documenti di cui l'OFFERTA si compone ossia: Documentazione amministrativa, Offerta tecnica, Offerta economica;

La preparazione dell'OFFERTA e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema che può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'OFFERTA deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione sopra stabilito. I passi devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema.

Si raccomanda al concorrente di verificare la rispondenza tra i dati imputati a Sistema e quelli riportati nella documentazione prodotta in OFFERTA. <N.B.: fare attenzione a non duplicare la richiesta di dati/informazioni a Sistema e nella documentazione richiesta.>

È sempre possibile modificare le informazioni inserite: in tale caso si consiglia di prestare la massima attenzione, in quanto le modifiche effettuate potrebbero invalidare fasi della procedura già completate. È in ogni caso onere e responsabilità del concorrente aggiornare costantemente il contenuto dell'OFFERTA.

L'invio dell'OFFERTA, in ogni caso, avviene solo con la selezione dell'apposita funzione di "invio" della medesima.

All'invio dell'offerta il concorrente riceverà una comunicazione nell'area riservata del Sistema contenente un report in allegato che riepilogherà i dati di offerta e certificherà la data e l'ora di avvenuto invio dell'offerta medesima.

La presentazione dell'OFFERTA mediante il Sistema 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 mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. 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.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, il concorrente esonera Consip S.p.a. e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema. Consip S.p.A. si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Il concorrente è consapevole, ed accetta con la presentazione dell'OFFERTA, che il Sistema può rinominare in sola visualizzazione i file che il medesimo concorrente presenta attraverso il Sistema; detta modifica non riguarda il contenuto del documento, né il nome originario che restano, in ogni caso, inalterati.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet relative alla procedura di presentazione dell'offerta.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (es. RTI/Consorti, sia costituiti che costituendi) indica in sede di presentazione dell'OFFERTA la forma di partecipazione e gli operatori economici riuniti o consorziati. Il Sistema genera automaticamente un PIN dedicato esclusivamente agli operatori associati, che servirà per consentire ai soggetti indicati di prendere parte (nei limiti della forma di partecipazione indicata) alla compilazione dell'OFFERTA.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana. Si precisa che in caso di produzione di documentazione redatta in lingua diversa dall'italiano quest'ultima dovrà essere corredata da traduzione giurata.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica il soccorso istruttorio.

L'offerta vincola il concorrente per giorni 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, la stazione appaltante potrà richiedere 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 tramite la Stazione Unica appaltante entro il termine ultimo fissato da quest'ultima o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Il concorrente può effettuare, tramite il Sistema, la rettifica di un errore materiale contenuto nell'Offerta tecnica o nell'Offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione. Al fine di garantire la segretezza dell'offerta il concorrente dovrà, in primo luogo, manifestare l'intenzione di avvalersi di tale facoltà prima del termine fissato per la seduta di apertura dell'offerta che intende rettificare, mediante invio di apposita comunicazione conforme all'Allegato E - "Manifestazione di interesse - rettifica ex art. 101 co. 4", - nell'Area comunicazioni di cui al precedente paragrafo 2.3, contenente esclusivamente la manifestazione di interesse a rettificare l'Offerta tecnica e/o l'Offerta economica. La suddetta manifestazione dovrà essere inviata solo a seguito di ricevimento dell'invito tramite l'Area comunicazioni del Sistema.

Successivamente, i concorrenti, che abbiano inviato nei modi e nei termini sopra descritti, la manifestazione di interesse a rettificare l'Offerta potranno procedere all'invio della relativa rettifica. Quest'ultima dovrà essere inviata durante la seduta di apertura della relativa Offerta, la cui data di svolgimento, per l'Offerta tecnica, è indicata nel presente Disciplinare e per l'Offerta economica, è indicata nella comunicazione di fissazione della seduta. La predetta rettifica dovrà pervenire entro il termine che verrà indicato nell'apposita comunicazione del Presidente della Commissione. La rettifica dovrà essere conforme all'Allegato F - "Rettifica dell'offerta", sottoscritta digitalmente con le modalità indicate al paragrafo 14.1 e marcata temporalmente con data e ora antecedente a quella prevista per l'inizio delle suddette sedute.

Non saranno accettate richieste di rettifica presentate senza la preventiva manifestazione di interesse di cui sopra o inviate successivamente al termine previsto nella comunicazione di fissazione della seduta, per la presentazione della stessa.

La rettifica dovrà contenere tutti gli elementi necessari affinché la Commissione possa individuare l'errore materiale e, quindi, procedere alla "correzione" dell'Offerta nella parte interessata.

Resta fermo che la suddetta rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

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

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e le irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

1. il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
2. l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
3. la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
4. il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
5. non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione, delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui al punto 9 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE del presente Disciplinare.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di **5 giorni** affinché 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, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

La stazione appaltante può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di 5 giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

## 15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce a Sistema, nella busta amministrativa, la documentazione indicata nella tabella seguente:

N.	DOCUMENTO	SPECIFICHE	BUSTA
1	DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI INTEGRATIVE DEL DGUE - ALLEGATO A	vedi punto 15.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	AMMINISTRATIVA
2	DGUE	vedi N.B. a fine di questo art. 15 vedi punto 15.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	AMMINISTRATIVA

3	(eventuale) PROCURA	vedi punto 15.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	AMMINISTRATIVA
4	GARANZIA PROVVISORIA	vedi punto 10 - GARANZIA PROVVISORIA	
5	RICEVUTA DI PAGAMENTO MARCA DA BOLLO (salvo i casi di esenzione - in tal caso specificare)	vedi punto 15.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	AMMINISTRATIVA
6	(eventuale) DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	vedi punto 15.3 del Disciplinare di Gara - DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	AMMINISTRATIVA
7	(eventuale) DOCUMENTAZIONE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	vedi punto 15.4 - DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	AMMINISTRATIVA
8	CONTRIBUTO ANAC	vedi punto 12 - PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	AMMINISTRATIVA

**N.B.:** indicazioni utili per la compilazione del DGUE.

Gli Operatori Economici potranno:

- generare la DGUE Response in formato xml a partire dalla Request messa a disposizione della Stazione Appaltante in documentazione di gara.

E' possibile utilizzare il servizio messo a disposizione da CONSIP nel portale <https://www.acquistinretepa.it/espd-dgue/#!/start>.

Il servizio è utilizzabile a seguito di login, nel menu di sinistra "Servizi", Sezione eDGUE.

Il percorso inizia dalle selezioni seguenti:

- Chi è a compilare il DGUE? >> Sono un operatore economico
- Che operazione si vuole eseguire? >> Importare un DGUE

- caricare il file xml DGUE Response in ASP in fase di sottomissione dell'offerta nella busta amministrativa come allegato alla documentazione di gara.

Nota: per le modalità di utilizzo di dettaglio si rimanda alle indicazioni operative e ai manuali presenti sul portale Consip.

### 15.1 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.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

6. le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
7. gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
8. tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare alla stazione appaltante la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui la stazione appaltante ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

**N.B.:** Le cause di esclusione di cui agli articoli 95, comma 1, lettere b), c) e d) e 98, comma 4, lettera b) del Codice rilevano per la sola gara cui la condotta di riferisce. Pertanto, tali circostanze non devono essere dichiarate in occasione della partecipazione a gare successive e i relativi provvedimenti non sono inseriti nel FVOE.

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

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

1. i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, 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;
2. di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio; in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avalimento per migliorare la propria offerta). Se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
3. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

4. di applicare il CCNL indicato dall'Ente Concedente o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/2020;
5. di impegnarsi al rispetto delle condizioni di cui all'art. 102 del D. Lgs. 36/2023;
6. di garantire, secondo quanto indicato al punto 9 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE, il rispetto, anche ai sensi dell'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, in quanto compatibili, dei **CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)** previsti per l'affidamento del "Servizio di ristorazione scolastica" sub C e del "Servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive" sub E di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e dei "Servizi di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile" sub C di cui all'Allegato 1 al Decreto n. 51 del 19.02.2021 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;
7. di impegnarsi a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012;
8. di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'Ente Concedente reperibile nella relativa sezione "Amministrazione trasparente" 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;
9. 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 accessibile al seguente link: <https://www.provincia.treviso.it/index.php/it/informazioni-e-modulistica/modulistica/bandi-di-gara-e-appalti>;
10. di essere iscritto nell'elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa (**c.d. 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, ai sensi dell'art. 1, comma 53, della Legge 6 novembre 2012, n. 190;
11. per gli 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 all'Ente Concedente la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
  - 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 90 del Codice;
12. di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 29 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI;
13. di impiegare personale che rispetti tutte le prescrizioni e indicazioni contenute nei relativi articoli dei Capitolati speciali;
14. di impegnarsi a mantenere ferma la propria offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
15. 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 aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti di gara;

16. remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - 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;
  - 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;
17. di prendere atto e di accettare le norme che regolano la procedura di gara in ASP gestita con il sistema telematico del portale [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) e, quindi, di aggiudicazione e di esecuzione dei relativi servizi nonché di obbligarli, in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;
18. di essere consapevole che l'uso del Sistema è disciplinato dalle "Regole del sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione", pubblicate sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), che si dichiara di aver visionato e di accettare incondizionatamente;
19. di essere consapevole che l'Ente si riserva il diritto di sospendere, annullare, revocare, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, nonché di non stipulare motivatamente il contratto 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 dell'Ente, con esclusione di offerte in diminuzione rispetto al base d'asta, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute per lotto, per rilevanti motivi di interesse pubblico;
20. per l'accesso agli atti:
  - dichiara di essere consapevole che, nei casi di cui all'art. 36 commi 1 e 2 del Codice, l'offerta presentata sarà resa disponibile mediante accesso diretto alla Piattaforma;
  - autorizza l'Ente Concedente ad assicurare l'accesso alla documentazione presentata per la partecipazione alla gara. Vedi anche quanto indicato e richiesto al punto 16 "Offerta tecnica" del Disciplinare di gara;
21. 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;
22. 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, di tutte le prescrizioni contenute negli atti di gara e sia in regola con le vigenti norme in materia igienico - sanitaria;
23. 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 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;*

24. di essere a conoscenza e rispettare le disposizioni delle “*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;
25. 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;
26. di disporre o impegnarsi a disporre di mezzi ed attrezzature in numero sufficiente a garantire la consegna dei pasti ed il rispetto di tutte le prescrizioni contenute negli atti di gara, nonché sia in regola con le vigenti norme in materia igienico - sanitaria;
27. (*qualora non riportato dal Garante nella documentazione contrattuale*) indica (alternativamente) l’indirizzo internet o l’eventuale indirizzo PEC da utilizzare ai fini delle verifiche della garanzia provvisoria di cui al punto 10 del Disciplinare di Gara;
28. di aver reso le dichiarazioni concernenti al subappalto;
29. di aver reso le dichiarazioni relative alle Capacità tecniche e professionali.

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 65, comma 2, lettera b), c) e d) 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. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l’indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore.

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 tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate 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 ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da € 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.

**N.B.:** Le stazioni appaltanti considerano le esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al [Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.](#)

## **15.2 DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 del DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14**

Il concorrente dichiara 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 che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

## **15.3 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO**

**L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.**

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- la dichiarazione di avvalimento;
- il contratto di avvalimento;

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

## **15.4 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 68 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.

## 16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le modalità indicate al punto 13.1 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA, a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 15.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA e deve contenere, a pena di esclusione, **in un'unica cartella .zip non firmata digitalmente**, i seguenti documenti:

N.	DOCUMENTO	SPECIFICHE	BUSTA
1	<u>SCHEDA DI OFFERTA TECNICA - ALLEGATO B</u>  <b>UNICO FILE</b> contenente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• PUNTEGGI TABELLARI</li> <li>• RELAZIONI / DOCUMENTI RICHIESTI DAI CRITERI PREMIALI DI CUI AL PUNTO 18. 1</li> </ul>	Vedi punto 18.1 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	TECNICA
2	<i>(se ricorre l'ipotesi dell'ultimo paragrafo)</i> SEGRETI TECNICI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, che argomenta in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare;</li> <li>• copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali (<u>in aggiunta alla versione originale che costituisce offerta tecnica</u>)</li> </ul>	TECNICA
3	<i>(in caso di avvalimento premiale)</i> CONTRATTO DI AVVALIMENTO	vedi punti 7 - AVVALIMENTO e 15.3 - DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	TECNICA

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

**Nel caso in cui il CCNL indicato dal concorrente sia differente rispetto a quello indicato al punto 3, il concorrente dichiara che il contratto da lui applicato garantisce ai dipendenti le stesse tutele.**

**L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione**

appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

## 17. OFFERTA ECONOMICA

Tutti i singoli documenti della Busta Economica devono essere sottoscritti ai sensi del D.lgs. 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, 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, 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, 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 65, comma 2 lettera b), c) e d) del Codice, dal consorzio medesimo.

L'offerta economica è sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa o da altro soggetto individuato al precedente paragrafo 15.1.

Il concorrente inserisce a Sistema, nella Busta Economica di ciascun lotto a cui intende partecipare, la documentazione indicata nella tabella che segue:

N.	DOCUMENTO	SPECIFICHE	BUSTA
	OFFERTA ECONOMICA DA SISTEMA <u>A PENA DI ESCLUSIONE</u>	Offerta generata automaticamente dal Sistema e sottoscritta digitalmente con le modalità indicate, contenente l' <b><u>IMPORTO COMPLESSIVO OFFERTO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO</u></b> , risultante dall'Allegato "C", espresso in cifre fino alla seconda cifra decimale.  I valori offerti verranno riportati su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "DOCUMENTO DI OFFERTA ECONOMICA", che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla: <ul style="list-style-type: none"> <li>• scaricata e salvata sul proprio PC;</li> <li>• sottoscritta digitalmente.</li> </ul>	ECONOMICA
2	SCHEDA DI OFFERTA ECONOMICA -	Scheda di offerta fornita dalla Stazione	ECONOMICA

ALLEGATO C

A PENA DI ESCLUSIONE

Appaltante, da compilare nei campi editabili e restituire in formato .xls o .pdf, sottoscritta digitalmente con le modalità indicate.

La scheda di offerta economica deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- **COSTO UNITARIO A PASTO, IVA ESCLUSA**, espresso in cifre fino alla seconda cifra decimale (in caso di espressione degli importi con un numero di decimali superiore a tale limite, si procederà all'arrotondamento per eccesso qualora la terza cifra decimale risulti pari o superiore a cinque, oppure per difetto qualora la terza cifra decimale risulti inferiore a cinque). Il foglio elettronico procederà in automatico al calcolo della conseguente **PERCENTUALE DI RIBASSO** (che sarà espresso in cifre fino alla terza cifra decimale, con arrotondamento per eccesso qualora la quarta cifra decimale risulti pari o superiore a cinque, oppure per difetto qualora la quarta cifra decimale risulti inferiore a cinque), **SULL'IMPORTO STIMATO A BASE DI GARA RELATIVO AL PERIODO CERTO E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO**, IVA esclusa, espresso in cifre fino alla seconda cifra decimale (in caso di espressione degli importi con un numero di decimali superiore a tale limite, si procederà all'arrotondamento per eccesso qualora la terza cifra decimale risulti pari o superiore a cinque, oppure per difetto qualora la terza cifra decimale risulti inferiore a cinque)

- STIMA DEI COSTI AZIENDALI relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro, relativi al periodo certo;

- STIMA DEI COSTI DELLA MANODOPERA, relativi al periodo certo.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al punto 3 - OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI del presente Disciplinare non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni

		<p>per la manodopera. Eventuali riduzioni del costo della manodopera proposto dall'operatore nell'offerta saranno oggetto di verifica ai sensi dell'articolo 110, comma 4. Non saranno ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge e agli oneri di sicurezza di cui alla normativa vigente. Saranno valutate giustificazioni del costo del personale inferiore rispetto a quello individuato dalla stazione appaltante relative ad una migliore organizzazione del lavoro o alla possibilità di beneficiare di sgravi fiscali o contributivi.</p>	
3	<p>(PEF) PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO - ALLEGATO D (per i lotti 1, 2, 4, 10, 11 e 14)</p> <p><u>A PENA DI ESCLUSIONE</u></p> <p><u>Trattandosi di concessione di servizi non è richiesta l'asseverazione del Piano Economico Finanziario (PEF).</u></p>	<p>Prospetto riportante la previsione delle entrate e delle uscite della gestione per tutto l'arco temporale della concessione</p> <p><u>A titolo esemplificativo</u> andranno elencate in modo analitico le seguenti voci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SPESE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• costo del personale (qualifica, numero addetti, costo orario, costo annuale);</li> <li>• costo delle derrate;</li> <li>• costo del trasporto (esclusa la manodopera);</li> <li>• costo della sicurezza;</li> <li>• spese per la pulizia;</li> <li>• spese per manutenzioni;</li> <li>• spese per smaltimento rifiuti;</li> <li>• software per prenotazione e pagamento pasti / informazione agli utenti;</li> <li>• eventuali insoluti;</li> <li>• costi generali e assicurazioni;</li> <li>• altri oneri;</li> <li>• migliorie;</li> <li>• qualunque altra spesa alla luce dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.</li> </ul> </li> </ul>	ECONOMICA

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ENTRATE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• costo del pasto;</li> <li>• eventuali altre entrate.</li> </ul> </li> </ul> <p><u>Dovrà essere fornito il modello finanziario utilizzato ai fini della predisposizione del Piano Economico Finanziario di Offerta, in formato editabile, con formule pienamente visibili non protette.</u></p>	
4	PROGETTO DI ASSORBIMENTO	<p>Ai fini del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al punto 9, il concorrente allega un progetto atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.</p> <p>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.</p>	ECONOMICA
5	(facoltativo) GIUSTIFICAZIONI RELATIVE ALL'OFFERTA ANOMALA	<p>al solo fine di velocizzare la tempistica di gara, si invitano i concorrenti a presentare le giustificazioni sul prezzo proposto nell'offerta, da inserire, in separata busta chiusa recante la dicitura "GIUSTIFICAZIONI", all'interno della busta "C - Offerta Economica". La mancata presentazione delle suddette giustificazioni non costituisce causa di esclusione, trattandosi di mera facoltà. Si precisa che la busta contenente le giustificazioni sarà aperta solo nel caso in cui dovesse essere avviata la procedura di verifica di congruità delle offerte ritenute anormalmente basse. Nelle giustificazioni si dovrà tener conto, a titolo esemplificativo, di quanto offerto nella parte tecnica, dei costi della sicurezza e del personale, delle spese generali e di contratto e dell'utile di impresa</p>	ECONOMICA
<p><b>N. B.:</b> Attenzione i valori inseriti nella Offerta economica da Sistema e quelli inseriti nell'allegato C devono essere i medesimi. Nel caso di valori differenti o non congruenti sarà presa in considerazione la percentuale di ribasso indicata nell'allegato C.</p> <p><u>Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo o i singoli importi a base d'asta relativi a ciascun lotto.</u></p> <p><u>Ai fini dell'attribuzione del punteggio, in caso di discordanza tra i valori indicati nell'allegato C,</u></p>			

**verrà preso in considerazione il costo unitario del pasto offerto.**

Saranno considerate **parziali** e pertanto non saranno ammesse le offerte economiche che presentino la mancata quotazione di uno o più dei criteri economici come precisato nell'Allegato "C". Per "mancata quotazione" si intende il campo/cella lasciato vuoto o privo di indicazione di un valore numerico. **Saranno parimenti escluse le offerte con costi della sicurezza e della manodopera non indicati o di valore pari ad € 0,00.**

**I coefficienti Ci saranno arrotondati fino alla terza cifra decimale** (si procederà all'arrotondamento per eccesso qualora la quarta cifra decimale risulti pari o superiore a cinque, oppure per difetto qualora la quarta cifra decimale risulti inferiore a cinque).

**N.B.:**

- **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 15. "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, è 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 (allegato A). Il campo del DGUE relativo ai servizi di ristorazione scolastica (e di fornitura pasti per utenti domiciliare ove previsto) 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.

## 18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

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

LOTTO		PUNTEGGIO MASSIMO	
1	COMUNE DI ALTIVOLE	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
2	COMUNE DI ARCADE	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

3	COMUNE DI CARBONERA	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	OFFERTA TECNICA	95
		OFFERTA ECONOMICA	5
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
5	COMUNE DI CORDIGNANO	OFFERTA TECNICA	70
		OFFERTA ECONOMICA	30
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
6	COMUNE DI FONTANELLE	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
7	COMUNE DI LORIA	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
8	COMUNE DI MANSUE'	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
11	COMUNE DI POVEGLIANO	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
12	COMUNE DI RIESE PIO X	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

13	COMUNE DI RONCADE	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>
14	COMUNE DI SILEA	OFFERTA TECNICA	90
		OFFERTA ECONOMICA	10
		<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

### 18. 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 ALTIVOLE

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

2	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificare la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale</p> <p>Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 5</p>			5
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt), CARNE SUINA E AVICOLA, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificare la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Come da art. 5.1 del Capitolato Speciale</p> <p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di pesce da acquacoltura, carne suina e avicola</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 5</p>			5
4	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b> specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>- eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>- indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>- eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>- descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></i></p>	10			

	<p>ste di deroga</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
5	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p> <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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10	

6	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIFICI 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></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	5		
7	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il li-</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></p>	7		

	<p>mite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
8	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").  <b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	10		

9	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").  <b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
10	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.)</li> <li>% turn over</li> <li>modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>	10		

	<p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
11	<p><b><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></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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";</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteg-</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	7	

	<p>gio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
12	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b> Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	8		
	<b>TOTALE</b>		<b>77</b>		<b>13</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 2 - COMUNE DI ARCADE**

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

	<p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 3			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><b><u>PANE</u></b> Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5"). <b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></p>	5			
3	<p><b><u>PROGETTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI SPREMUTA DI ARANCE FRESCHE BIOLOGICHE DA EROGARE A FINE PASTO, IN SOSTITUZIONE DELLE ARANCE, CON FREQUENZA MINIMA DI 2 VOLTE AL MESE DA NOVEMBRE AD APRILE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• origine della materia prima ed eventuale etichettatura DOP/IGP;</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>qualità della materia prima, frequenza, minor tempo intercorrente dalla spremitura alla somministrazione, efficienza ed efficacia delle modalità di preparazione e somministrazione</u></p>	5			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza della somministrazione;</li> <li>• tempo massimo dalla preparazione alla somministrazione;</li> <li>• attrezzature utilizzate;</li> <li>• eventuale modalità di conservazione;</li> <li>• modalità di somministrazione</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
4	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell’approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all’art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>	10		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
5	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando</u></b> per ciascun componente, i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p> <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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	5	
6	<p><b><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 FORNITU-</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza,</u></p>	10	

	<p><b><u>RA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i>efficacia del piano proposto</i></p>			
7	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p>La Commissione si riserva di verificare il</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>	10		

	rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.			
8	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b>  <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").  <b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u>	10	
9	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b>  <u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u>	10	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
10	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>	10	

	<p>gio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
11	<p><b><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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";</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti-</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</i></p>	5	
12	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p>	5	

<p>a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>			
<b>TOTALE</b>		<b>85</b>		<b>5</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 3 - COMUNE DI CARBONERA**

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

	verificarne la rispondenza a quanto offerto. <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Meno di 10 km	Punti 5			
2	<b><u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI 100% BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)</u></b> All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,</u></b> verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale): Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
3	<b><u>PREDISPOSIZIONE DI MENU' SPECIALI IN MOMENTI TOPICI DELL'ANNO (AD ESEMPIO FESTIVITA' NATALIZIE E PASQUALI)</u></b>	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			

4	<p><b><u>PANE</u></b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u><i>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</i></u></p>	5		
---	--	---	---	--	--

5	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>	9		
---	--	--	---	--	--

6	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i></p>	7		
7	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIFICI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICORELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</i></p>	10		
8	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>efficacia, chiarezza, varietà degli</i></p>	8		

	<p><b><u>CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i><u>strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>			
9	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA’ DEL MENU’ ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell’equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></i></p>	6		

	<p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
10	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></i>  <u><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</i></u></p>	9		
11	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>misure adottate per assicurare il</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u><i>coerenza complessiva, adeguatezza</i></u></p>	5		

	<p>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.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><u>delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>			
12	<p><b><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></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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";</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	6		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti-</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
13	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></i></p>	10	
	<b>TOTALE</b>		<b>75</b>	<b>15</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 4 - COMUNE DI CASALE SUL SILE**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D	PUNTI Q	PUNTI T
				MAX	MAX	MAX
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione 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 verificare la rispondenza a quanto offerto. <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			7
		Tra 20 e 29 km	Punti 2			
		Tra 10 e 19 km	Punti 4			
		Meno di 10 km	Punti 7			
2	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b> All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificare la rispondenza a quanto offerto.	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			
3	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)</u></b> All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verifi-	Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)	Punti 0			4
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 4			

	carne la rispondenza a quanto offerto.					
4	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificare la rispondenza a quanto offerto.</p>	<p>Come da D.M. 18.12.2017 (vedi art. 5.1 del Capitolato Speciale)</p>	Punti 0			4
		<p>Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto</p>	Punti 4			
5	<p><b><u>PESCE DI ALLEVAMENTO: SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI ITTICI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA, DUNQUE CON L'ETICHETTA DI CUI AL REGOLAMENTO (CE) N. 2018/848.</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre <u>dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto</u></p>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
6	<p><b>PANE</b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></i></p>	5			

7	<p><b><u>PROGETTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI SPREMITA DI ARANCE FRESCHE BIOLOGICHE DA EROGARE A FINE PASTO, IN SOSTITUZIONE DELLE ARANCE, CON FREQUENZA MINIMA DI 2 VOLTE AL MESE DA NOVEMBRE AD APRILE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• origine della materia prima ed eventuale etichettatura DOP/IGP;</li> <li>• frequenza della somministrazione;</li> <li>• tempo massimo dalla preparazione alla somministrazione;</li> <li>• attrezzature utilizzate;</li> <li>• eventuale modalità di conservazione;</li> <li>• modalità di somministrazione</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>qualità della materia prima, frequenza, minor tempo intercorrente dalla spremitura alla somministrazione, efficienza ed efficacia delle modalità di preparazione e somministrazione</u></i></p>	5		
8	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell’approvvigionamento dei prodotti;</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori;</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></i></p>	8		

	<p>17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione);</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga.</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
9	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando</u></b> per ciascun componente, i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudica-</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	5		

	<p><u>trice, 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>				
10	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p>La Commissione si riserva di verificare il <u>rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></i></p>	8		
11	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B"</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>	8		

	<p><b><u>relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
12	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO (ANCHE ADERENDO A PROGETTI PROPOSTI DALLA REGIONE VENETO COME AD ESEMPIO IL PIANO REGIONALE "VIVO BENE")</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</p>	9	

13	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
14	<p><b><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></b>  <b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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";</li> <li>tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	8		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti-</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
15	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	8	
	<b>TOTALE</b>		<b>74</b>	<b>21</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 5 - COMUNE DI CORDIGNANO**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato,</u> verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <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><b><u>PANE</u></b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u><i>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</i></u></p>	5		
3	<p><b><u>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI E PASTA E CEREALI</u></b></p> <p><b><u>Fermo restando quanto previsto all’art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico, dovranno essere indicati:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i prodotti, in particolare DOP/IGP;</li> <li>• l’ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero “distributore“ bensì come produttore;</li> <li>• le modalità di selezione dei fornitori;</li> <li>• il sistema di controllo delle forniture</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u><i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e controllo</i></u></p>	10		

	<p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
4	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b> <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></i></p>	10		

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
5	<p><b><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></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></i></p>	10		
6	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù,</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></i></p>	10		

	<p>preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
7	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></i></p> <p><u><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</i></u></p>	10		

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
8	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	10	
<b>TOTALE</b>			<b>65</b>	<b>5</b>

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a **35 punti** per il punteggio tecnico complessivo. Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

**LOTTO N. 6 - COMUNE DI FONTANELLE**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <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><b><u>FORNITURA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO DA MERCATO EQUO SOLIDALE - 1 VOLTA AL MESE (da novembre ad aprile)</u></b></p>	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
3	<p><b><u>PANE</u></b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione ri-</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></p>		5		

	<p>chieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra <u>previsto</u>.</p>			
4	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b>  (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del li-</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>	10	

	<p>mite indicato, procederà come sopra previsto.</p>			
5	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></i></p>	10	
6	<p><b><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></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></i></p>	10	

	<p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
7	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></p>	10		
8	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITÀ DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia</u></p>	10		

	<p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><u>delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>			
9	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• la tempistica di intervento</li> </ul>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></i></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		

	<p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
10	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b> specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>	10	

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
11	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></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><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	
<b>TOTALE</b>			<b>80</b>	<b>10</b>

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 18.4.

LOTTO N. 7 - COMUNE DI LORIA

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		punti D max	punti Q max	punti T max
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <b><u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></b></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><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 0			5
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 0			5
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			

4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b>  All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 0			5
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			
5	<b><u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FAB-BISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)</u></b>  All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro</u></b>	NO	PUNTI 0			5
		SI'	PUNTI 5			
6	<b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b> specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari prove-</li> </ul>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u>	10			

	<p>nienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
7	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b> <b><u>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></i></p>	10		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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>				
8	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></i></p>	10		
9	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>	7		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
10	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA’ DEL MENU’ ED INVOLGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell’equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	8		

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
11	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></i></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></i></p>	10		
12	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribui-</p>	5		

	<p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>rà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>			
13	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></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><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		

<p>“Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
<b>TOTALE</b>		<b>80</b>		<b>10</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 8 - COMUNE DI MANSUE'**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <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	<b><u>FORNITURA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO DA MERCATO EQUO SOLIDALE - 1 VOLTA AL MESE (da novembre ad aprile)</u></b>	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
3	<p><b><u>PANE</u></b> Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></p>		5		
4	<p><b><u>PROGETTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI SPREMITA DI ARANCE FRESCHE BIOLOGICHE DA EROGARE A FINE PASTO, IN SOSTITUZIONE DELLE ARANCE, CON FREQUENZA MINIMA DI 2 VOLTE AL MESE DA NOVEMBRE AD APRILE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• origine della materia prima ed eventuale etichettatura DOP/IGP;</li> <li>• frequenza della somministrazione;</li> <li>• tempo massimo dalla preparazione alla somministrazione;</li> <li>• attrezzature utilizzate;</li> <li>• eventuale modalità di conservazione;</li> <li>• modalità di somministrazione</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial")</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>qualità della materia prima, frequenza, minor tempo intercorrente dalla spremitura alla somministrazione, efficienza ed efficacia delle modalità di preparazione e somministrazione</u></p>		5		

	<p>dimensione “11”; interlinea “1,5”).  <u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
5	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell’approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all’art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><u>Allegare relazione di max 35 righe</u> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).  <u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>	10		

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
6	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10	
7	<p><b><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></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteg-</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	10	

	<p>gio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
8	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>	5		
9	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITÀ DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></i></p>	5		

	<p>dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
10	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice</p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></i></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></i></p>	10		

	<p>ce, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
11	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>	10		
12	<p><b><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</p>	5		

	<p><b><u>COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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";</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").  <b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>			
13	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b>  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><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		

<p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
<b>TOTALE</b>		<b>80</b>		<b>10</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 9 - COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FAB-BISOGNO DELLA TIPOLOGIA "UOVA" CON PRODOTTI DI ORIGINE (OVVERO DA ANIMALI ALLEVATI) "ITALIA" O "KM 0" (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</u></b></p> <p><u>I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI</u></p>	NO	Punti 0			4
		100% di uova - "origine ITALIA"	Punti 2			
		100% di uova - "KM 0"	Punti 4			
2	<p><b><u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FAB-BISOGNO DELLA TIPOLOGIA "LATTE E YOGURT" CON PRODOTTI DI ORIGINE (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO) "ITALIA" O "KM 0", (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1</u></b></p>	NO	Punti 0			4
		100% di latte e yogurt - "origine ITALIA"	Punti 2			

	<u>del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</u> I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI	100% di latte e yogurt- "KM 0"	Punti 4			
3	<u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FAB-BISOGNO DELLA TIPOLOGIA "CARNE BOVINA" CON PRODOTTI AVENTI ORIGINE (OVVERO nata, allevata e macellata) "ITALIA" oppure "KM 0" (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</u> I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		100% CARNE BOVINA - "origine ITALIA"	Punti 2			
		100% CARNE BOVINA - "KM 0"	Punti 4			
4	<u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FAB-BISOGNO DELLA TIPOLOGIA "CARNE AVICOLA" CON PRODOTTI ORIGINE (OVVERO nata, allevata e macellata) "ITALIA" oppure "KM 0" (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</u> I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		100% CARNE AVICOLA - "origine ITALIA"	Punti 2			
		100% CARNE AVICOLA - "KM 0"	Punti 4			
5	<u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FAB-BISOGNO DELLA TIPOLOGIA "SALUMI E FORMAGGI" CON PRODOTTI DI ORIGINE (VEDI DEFINIZIONI PRECEDENTI CRITERI) "ITALIA" O "KM 0", (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</u> I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI	NO	Punti 0			4
		100% di salumi e formaggi - "origine ITALIA"	Punti 2			
		100% di salumi e formaggi - "KM 0"	Punti 4			
6	<u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FAB-BISOGNO DELLA TIPOLOGIA "FRUTTA*, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI" di ORIGINE (ovvero coltivate e trasformate) "ITALIA" oppure "KM 0" (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote</u>	NO	Punti 0			4
		100% di frutta, ortaggi, legumi, cereali - "origine ITALIA"	Punti 2			

	<p><u>minime di biologico</u></p> <p><u>* ECCEETTO "BANANE"</u></p> <p><u>I PUNTEGGI NON SONO CUMULABILI</u></p>	<p>100% di frutta, ortaggi, legumi, cereali - "KM 0"</p>	<p>Punti 4</p>			
7	<p><b><u>PANE</u></b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></p>	<p>5</p>			
8	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolo Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>	<p>10</p>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
9	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p> <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 con-</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>	10		

	sentite.			
10	<p><b><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></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	10	
11	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA’ DEL MENU’ ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell’equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	10	

	<p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
12	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>:</i></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	5	
13	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del se-</p>	6	

	<p><b>per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>guente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, efficacia</u></p>			
14	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></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><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
15	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DEGLI AVANZI E DEGLI SCARTI</u></b></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure che la ditta intende adottare per prevenire gli sprechi alimentari e la gestione degli avanzi e degli scarti anche in relazione all'art. 5.10</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	
<b>TOTALE</b>			<b>66</b>	<b>24</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 10 - COMUNE DI PONTE DI PIAVE**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO DI COTTURA DA UTILIZZARE IN CASO DI EMERGENZA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura da utilizzare in caso 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 verificare la rispondenza a quanto offerto. <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u></p>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0			2
		Meno di 30 Km	Punti 2			
2	<p><b><u>FORNITURA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO DA MERCATO EQUO SOLIDALE - 1 VOLTA AL MESE (da novembre ad aprile)</u></b></p>	NO	Punti 0			5
		SI	Punti 5			
3	<p><b><u>PANE</u></b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richie-</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u><i>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</i></u></p>		5		

	<u>ste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u>				
4	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <i><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></i>	10		
5	<b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETI-</u></b>	La Commissione giudicatrice attribuirà	8		

	<p><b><u>STA / NUTRIZIONISTA</u></b>  <b>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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>i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>			
6	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	7		
7	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei</u></p>	8		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<i>messaggi proposti</i>			
8	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA’ DEL MENU’ ED INVOGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell’equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></i></p>	10		

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
9	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
10	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività asse-</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>	10		

	<p>gnate, 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.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
11	<p><b><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DEL COMITATO MENSA O RAPPRESENTANTI DEI GENITORI (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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";</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></i></p>	5		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni;</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
12	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b> Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	10	
<b>TOTALE</b>			<b>83</b>	<b>7</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 11 - COMUNE DI POVEGLIANO**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <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><b><u>PANE</u></b></p> <p><b><u>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richie-</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></i></p>		5		

	<p><u>ste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
3	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").  <b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b>  <u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>	10		
4	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente</p>	10		

	<p><b><u>indicando</u></b> per ciascun componente, i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></p>			
5	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></p>	10		
6	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei</u></p>	10		

	<p><b>per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i>messaggi proposti</i></p>			
7	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA’ DEL MENU’ ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell’equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</i></p>	10		

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
8	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		
9	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>misure adottate per assicurare il be-</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestiona-</u></p>	10		

	<p>nessere 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.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i>li, % turn over, efficacia</i></p>			
10	<p><b><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI GENITORI</u></b></p> <p><b><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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" e le attività che si vogliono organizzare di promozione della cultura alimentare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></i></p>	5		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni;</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
11	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b> Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		
TOTALE			85		5

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 18.4.

**LOTTO N. 12 - COMUNE DI RIESE PIO X**

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	CRITERIO MOTIVAZIONALE / LISTA SCELTE		punti D max	punti Q max	punti T max
1	<p><b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. <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><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (esclusi succhi di frutta), PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINE, CEREALI E DERIVATI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</u></b></p> <p>All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b>, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	Almeno 70% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 0			
		Almeno 90% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			5
3	<p><b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: PRODOTTI LATTIERO CASEARI (esclusi yogurt)</u></b></p>	Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 0			

	All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			5
4	<b><u>ORIGINE BIOLOGICA DELLE SEGUENTI MATERIE PRIME: CARNE, PESCE DA ACQUACOLTURA</u></b>  All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Almeno 30% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 0			
		Almeno 50% di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto	Punti 5			5
5	<b><u>IMPEGNO A SODDISFARE L'INTERO FABBISOGNO DELLA TIPOLOGIA "PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO" CON PRODOTTI BIOLOGICI PROVENIENTI DA AZIENDE CHE PRATICANO AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) E/O DA AZIENDE ISCRITTE NELLA RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITA' (Legge n. 91/2014, art. 6)</u></b>  All'aggiudicatario, <b><u>prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato</u></b> , verrà chiesto di produrre dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante contenente l'impegno assunto (elenco dei fornitori e indicazione delle relative caratteristiche soggettive: iscrizione nella rete LAQ o agricoltura sociale). Inoltre, dovranno essere allegati i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva.	NO	PUNTI 0			
		SI'	PUNTI 5			5
6	<b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b> specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi: <ul style="list-style-type: none"><li>• frequenza dell'approvvigiona-</li></ul>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <b><u>completezza del piano, adeguatezza</u></b>		10		

	<p>mento dei prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><u>del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>			
7	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b> <b><u>indicando per ciascun componente, i</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>competenza, professionalità, espe-</u></p>	10		

	<p><b>seguenti elementi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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>	<i>rienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</i>			
8	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></i></p>	10		
9	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli</u></i></p>	7		

	<p><b><u>TARI</u></b>  specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b>  (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><i>strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</i></p>			
10	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b>  specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b>  (formattazione richiesta: carattere</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></i></p>	8		

	<p>“Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
11	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste</u></p>	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></i></p> <p><i><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></i></p>	10	

	<p><u>ste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
12	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p> <p><u>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>	5		
13	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b></p> <p>Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p>	5		

<p>carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>			
<b>TOTALE</b>		<b>65</b>		<b>25</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 13 - COMUNE DI RONCADE**

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

	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 verificare la rispondenza a quanto offerto. <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<p><b><u>PANE</u></b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></i>	5			
3	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all'art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> </ul>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></i>	10			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
4	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p> <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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></i></p>	5		

5	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza, chiarezza, efficienza, efficacia del piano proposto</u></i></p>	10		
6	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite sopra indicato, attribuirà il punteg-</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>	5		

	<p>gio limitandosi all'esame del contenuto delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
7	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGLIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	10		
8	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze legate alla sostituzione del personale, al trasporto dei pasti, al cen-</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		

	<p>tro cottura, al sistema informatizzato o altra evenienza che comprometta la funzionalità del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la tempistica di intervento</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
9	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>misure adottate per assicurare il benessere organizzativo (es.: concessione di un tempo adeguato per effettuare le attività assegnate, definizione e 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.)</li> <li>% turn over</li> <li>modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>	10	

	<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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
10	<p><b><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE:</u></b> in aggiunta a quanto previsto obbligatoriamente al punto 5.10 del Capitolato Speciale. Dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi delle corrette abitudini alimentari e della loro incentivazione, della lotta allo spreco alimentare, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento delle iniziative.</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>Completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte, interesse per l'Amministrazione Comunale.</u></i></p>	5		
11	<p><b><u>AZIONI DI MONITORAGGIO, VALUTAZIONE E CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p>	5		

	<p>Descrivere le azioni che si intende mettere in atto per la rilevazione del gradimento del servizio in aggiunta a quanto previsto al punto 5.10 del Capitolato speciale, gli strumenti che si intendono utilizzare e le metodologie di analisi del gradimento, la frequenza delle rilevazioni e le conseguenti azioni correttive (feedback) che si intende adottare.</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><u>accuratezza delle procedure di verifica, di controllo della qualità e degli strumenti di rilevazione della soddisfazione dell'utenza e efficacia delle azioni correttive, tempistica di intervento</u></p>			
12	<p><b><u>INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTÀ</u></b></p> <p>Illustrazione misure e iniziative a sostegno di alunni in situazione di disagio socio-economico.</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		

	<u>indicato, procederà come sopra previsto.</u>			
13	<p><b>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</b> Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5	
	<b>TOTALE</b>		<b>85</b>	<b>5</b>

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 18.4.

**LOTTO N. 14 - COMUNE DI SILEA**

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

	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 verificare la rispondenza a quanto offerto. <u>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</u>	Tra 10 e 19 km	Punti 3,5			
		Meno di 10 km	Punti 5			
2	<b><u>FORNITURA TAVOLETTA DI CIOCCOLATO DA MERCATO EQUO SOLIDALE - 1 VOLTA AL MESE (da novembre ad aprile)</u></b>	NO	Punti 0			2
		SI	Punti 2			
3	<p><b><u>PANE</u></b></p> <p>Indicazione del panificio/centro di panificazione utilizzato, caratteristiche delle farine utilizzate e della provenienza delle stesse</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>vicinanza con il territorio, varietà e qualità delle farine utilizzate</u></i>	5			
4	<p><b><u>PROGETTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI SPREMITA DI ARANCE FRESCHE BIOLOGICHE DA EROGARE A FINE PASTO, IN SOSTITUZIONE DELLE ARANCE, CON FREQUENZA MINIMA DI 2 VOLTE AL MESE DA NOVEMBRE AD APRILE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>origine della materia prima ed eventuale etichettatura DOP/IGP;</li> </ul>	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i><u>qualità della materia prima, frequenza, minor tempo intercorrente dalla spremitura alla somministrazione, efficienza ed efficacia delle modalità di preparazione e somministrazione</u></i>	5			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza della somministrazione;</li> <li>• tempo massimo dalla preparazione alla somministrazione;</li> <li>• attrezzature utilizzate;</li> <li>• eventuale modalità di conservazione;</li> <li>• modalità di somministrazione</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere “Arial” dimensione “11”; interlinea “1,5”).</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l’allegato “B” relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
5	<p><b><u>PIANO DEGLI APPROVVIGIONAMENTI</u></b>  <b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frequenza dell’approvvigionamento dei prodotti</li> <li>• eventuale possesso di certificazioni di qualità dei fornitori</li> <li>• indicazione dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e/o a km zero (vedi Legge 17.05.2022, n. 61), fermo restando quanto previsto all’art. 5.1 del Capitolato Speciale relativamente alle quote minime di biologico</li> <li>• eventuale utilizzo di software per la gestione di tutte le fasi (ordinazione, ricevimento, stoccaggio, trasformazione, porzionamento e distribuzione)</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano, adeguatezza del calendario di approvvigionamento, chiarezza, efficienza ed efficacia delle procedure indicate per la minimizzazione delle richieste di deroga</u></p>	10		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• descrizione dei meccanismi attraverso cui garantire sempre i prodotti offerti, riducendo al minimo le richieste di deroga</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
6	<p><b><u>PROFESSIONALITA' ED ESPERIENZA DEL REFERENTE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA / NUTRIZIONISTA</u></b></p> <p><b><u>indicando per ciascun componente, i seguenti elementi:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dati anagrafici;</li> <li>• titolo di studio / formazione;</li> <li>• ruolo ricoperto negli ultimi cinque anni;</li> <li>• esperienza professionale specifica in relazione al servizio</li> </ul> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></p> <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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>competenza, professionalità, esperienza maturata in servizi analoghi a quello oggetto della gara</u></i></p>	9		
7	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI E PASTI ALTERNATIVI PER MOTIVI ETNICI, ETICO-RELIGIOSI E/O CULTURALI</u></b></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>completezza, chiarezza, efficienza,</u></i></p>	5		

	<p><u>Allegare relazione di max 35 righe</u> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<i>efficacia del piano proposto</i>			
8	<p><b><u>PROGETTO DI COMUNICAZIONE FINALIZZATO A VEICOLARE INFORMAZIONI SULLE MISURE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SERVIZIO E AD INCENTIVARE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le informazioni che si intende veicolare;</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> </ul> <p><u>Allegare relazione di max 35 righe</u> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><i><u>efficacia, chiarezza, varietà degli strumenti impiegati, fattibilità di realizzazione, efficacia, idoneità dei messaggi proposti</u></i></p>	9		

	<p><u>indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
9	<p><b><u>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU' ED INVOLGIARE AL CONSUMO DEL PASTO</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate e strategie proposte nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale (rotazione pietanze e menù, preparazioni e cotture, odori e sapori ecc.);</li> <li>• tempistiche di intervento e frequenze;</li> <li>• monitoraggio risultati</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, fattibilità di realizzazione, tempistica di intervento</u></p>	5		
10	<p><b><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• la tempistica di intervento</li> </ul>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza del piano ed efficacia delle misure, tempistica di intervento</u></p>	10		

	<p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>			
11	<p><b><u>BENESSERE ORGANIZZATIVO</u></b></p> <p><b>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.)</li> <li>• % turn over</li> <li>• modalità di verifica delle misure adottate</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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</p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>coerenza complessiva, adeguatezza delle misure organizzative e gestionali, % turn over, efficacia</u></p>	5	

	<p>delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>				
12	<p><b><u>PROGETTO FORMATIVO IN MATERIA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA (vedi art. 5.11 del Capitolato)</u></b></p> <p>specificando, in modo sintetico, anche per mezzo di tabelle o schemi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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";</li> <li>• tempi e frequenza di somministrazione delle informazioni;</li> <li>• modalità di svolgimento;</li> <li>• strumenti per la veicolazione delle informazioni</li> <li>• possibilità di estendere l'iniziativa ad altri soggetti-</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>fattibilità, chiarezza e completezza della proposta, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	5		
13	<p><b><u>CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE</u></b></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 <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p>	8		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• le iniziative che si intendono mettere in atto finalizzate all'utilizzo delle eccedenze di cibo non consumate, sia quelle non servite che quelle recuperate dai vassoi;</li> <li>• le modalità e le tempistiche di attuazione;</li> <li>• eventuali accordi con soggetti terzi;</li> </ul> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u></p>	<p><u>fattibilità di realizzazione, chiarezza e completezza della proposta, efficacia delle misure, tempistica di intervento ed interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>			
14	<p><b><u>MIGLIORIE DEL SERVIZIO:</u></b> Dovranno essere descritte le misure atte a garantire, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale, le migliori rispetto a quanto richiesto nel capitolato</p> <p><b><u>Allegare relazione di max 35 righe</u></b> (formattazione richiesta: carattere "Arial" dimensione "11"; interlinea "1,5").</p> <p><b><u>Si consiglia di utilizzare l'allegato "B" relativo al lotto</u></b></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 delle prime 35 righe.</p> <p><u>La Commissione si riserva di verificare il</u></p>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p><u>completezza della proposta, efficacia, fattibilità, innovatività, impatto sull'utenza, interesse per l'Amministrazione Comunale</u></p>	7		

	<u>rispetto delle regole di redazione richieste e in caso di superamento del limite indicato, procederà come sopra previsto.</u>			
<b>TOTALE</b>		<b>83</b>		<b>7</b>

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 18.4.

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

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

$$C_i = mc$$

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

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

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.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un punteggio sulla base della formula matematica indicata sopra.

Quanto agli elementi cui è assegnato un **punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

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

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la **formula "quadratica"** come indicato nelle sottostante tabella:

#### LOTTO N. 1 - COMUNE DI ALTIVOLE

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><b><u>RIBASSO PERCENTUALE SULL'IMPORTO STIMATO A BASE DI GARA RELATIVO AL PERIODO CERTO pari ad Euro 574.740,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></b></p> <p>a) € 5,70 x 76.200 pasti Scuola Primaria</p> <p>b) € 6,00 x 23.400 pasti per utenti domiciliari</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 150,00.= (su ristorazione scolastica)</p> <p><b><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></b></p>	<p><math>C_i = (R_i / R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 2 - COMUNE DI ARCADE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 291.225,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,50 x 40.950 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado</li> <li>- € 5,50 x 12.000 pasti per utenti domiciliari</li> </ul> <p>oltre Euro 600,00 per costi della sicurezza derivanti da interferenza.</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 3 - COMUNE DI CARBONERA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 631.161,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,70 x 110.730 pasti Scuola Primaria</li> </ul> <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 4 - COMUNE DI CASALE SUL SILE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2029 pari ad Euro 3.135.228,10.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 6,10 x 512.028 pasti nido, scuole infanzia, primaria, secondaria di I Grado e insegnanti</li> <li>- € 0,70 x 16.939 merende</li> </ul> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 8.250,00.= IVA esclusa</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	5

**LOTTO N. 5 - COMUNE DI CORDIGNANO**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2024 pari ad Euro 504.360,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,40 x 77.400 pasti Scuola Infanzia e Primaria</li> <li>- € 5,40 x 8.000 pasti per utenti domiciliari</li> </ul> <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	30

**LOTTO N. 6 - COMUNE DI FONTANELLE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 549.298,40.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,60 x 78.914 pasti Scuola Primaria</li> <li>- € 5,90 x 18.200 pasti per utenti domiciliari</li> </ul> <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 7 - COMUNE DI LORIA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2026 pari ad Euro 426.519,60.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,70 x 74.828 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado</li> </ul> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 1.180,00.=</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 8 - COMUNE DI MANSUE'**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 520.536,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 5,80 x 82.920 pasti Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria comprensivi di insegnanti</li> <li>- € 6,00 x 6.600 pasti per utenti domiciliari</li> </ul> <p>non ci sono costi della sicurezza derivanti da interferenza</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>Ci</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>Ri</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>Rmax</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 9 - COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2026 pari ad Euro 451.000,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- € 6,00 x 60.000 pasti Scuola Infanzia, primarie ed insegnanti</li> <li>- € 6,50 x 14.000 pasti per utenti domiciliari</li> </ul> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 400,00.=</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>Ci</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>Ri</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>Rmax</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 10 - COMUNE DI PONTE 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 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 904.200,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <p>– € 5_50 x 164.400 pasti Scuola Infanzia e Primaria</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 3.600,00.=</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>C_i = (R_i / R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 11 - COMUNE DI POVEGLIANO**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 178.770,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <p>– € 5,90 x 30.300 pasti Scuola Primaria</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 270,00.=</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>C_i = (R_i / R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 12 - COMUNE DI RIESE PIO X**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 393.300,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <p style="margin-left: 40px;">– € 5,70 x 69.000 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 450,00.=</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 13 - COMUNE DI RONCADE**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 1.558.440,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <p style="margin-left: 40px;">– € 5,20 x 299.700 pasti Scuola Primaria e Scuola Secondaria di I Grado</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 2.070,00.=</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>Ci = (Ri/Rmax)^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p>Ci= coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p>Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p>Rmax = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

**LOTTO N. 14 - COMUNE DI SILEA**

N°	DESCRIZIONE	FORMULA ATTRIBUZIONE COEFFICIENTE	PUNTI MAX
1	<p><u>Ribasso percentuale sull'importo stimato a base di gara relativo al periodo certo dal 01.09.2024 al 31.08.2027 pari ad Euro 1.116.000,00.=, IVA esclusa, così determinato:</u></p> <p style="padding-left: 40px;">– € 6,00 x 186.000 pasti Scuola Primaria e Scuola Infanzia</p> <p>oltre costi della sicurezza derivanti da interferenza, non soggetti a ribasso, Euro 420,00.=</p> <p><u>E SUL CORRISPONDENTE IMPORTO COMPLESSIVO IDONEO A DIVENIRE CONTRATTO (vedi punto 3.3 del Disciplinare di Gara)</u></p>	<p><math>C_i = (R_i / R_{max})^\alpha</math></p> <p>dove</p> <p><math>C_i</math> = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1</p> <p><math>R_i</math> = ribasso offerto dal concorrente i-esimo</p> <p><math>R_{max}</math> = ribasso dell'offerta più conveniente</p> <p><math>\alpha</math> = parametro di concavità della curva pari a 0,20</p>	10

#### 18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio mediante il **metodo "aggregativo compensatore"**:

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

$P_i$  = 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 su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso 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.**

## 19. 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 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 93 comma 5 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 sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La Commissione Giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

**Per i lotti 1, 2, 4, 10, 11 e 14:** alla Commissione compete, altresì, la verifica, l'adeguatezza e la sostenibilità del Piano Economico Finanziario ai sensi dell'art. 185 comma 5 del Codice.

## 20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione ha luogo il giorno **06.05.2024, alle ore 9:30.**

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

Nella prima sessione si procederà anche all'apertura delle offerte tecniche.

Il Sistema consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

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

Il Sistema garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

Si precisa che alle sedute di cui sopra i concorrenti potranno assistere collegandosi da remoto al Sistema nei giorni e orari che saranno comunicati (ad eccezione delle date già indicate in Bando di gara).

**La Stazione Appaltante ha stabilito di ricorrere all'inversione procedimentale, pertanto si 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.**

## 21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Qualora non sia possibile procedere nella prima sessione, la data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche relativamente a ciascun singolo lotto sono comunicate tramite il Sistema ai concorrenti che hanno presentato la domanda di partecipazione nei termini previsti dal bando di gara.

La Commissione Giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, ad apertura, esame e 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 dal Sistema.

La Commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 18.4 - METODO DI

## CALCOLO DEI PUNTEGGI.

La Commissione Giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA:

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

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

**Per i lotti 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12 e 13:** la Commissione Giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

**Per i lotti 1, 2, 4, 10, 11 e 14:** come indicato all'art. 19, la Commissione valuta le offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare individuando l'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria e verifica l'adeguatezza e la sostenibilità del Piano Economico Finanziario ai sensi dell'art. 185 comma 5 del Codice. L'Ente Concedente, come già precisato al punto 14. SOCCORSO ISTRUTTORIO, può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di **5 giorni**. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta/PEF.

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 2 giorni**. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al punto COMUNICAZIONI. 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 punto COMUNICAZIONI.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20 - SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA, i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- 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;
- per i lotti 1, 2, 4, 10, 11 e 14: mancata allegazione PEF.

## 22. VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il Responsabile del procedimento della SUA (RP) procede relativamente a ciascun singolo lotto in relazione al concorrente che ha presentato la migliore offerta a:

- controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14. SOCCORSO ISTRUTTORIO, se necessario.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione.

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.

## 23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

**Sono considerate anormalmente basse le offerte che riportano un costo della manodopera inferiore a quello stimato dalla Stazione Appaltante e/o un ribasso superiore al 10%.**

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri ad elementi appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il concorrente allega, in sede di presentazione dell'offerta economica, le giustificazioni relative alle voci di prezzo e di costo. La mancata presentazione anticipata delle giustificazioni non è causa di esclusione.

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

A tal fine, assegna un termine non superiore a **n. 15 (quindici) giorni** dal ricevimento della richiesta.

Il RUP esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere per iscritto la presentazione di ulteriori chiarimenti, assegnando un termine di **n. 5 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.

Come previsto dall'art. 1, comma 4, dell'Allegato I.3 del D.Lgs.n. 36/2023, ove la stazione appaltante debba effettuare la procedura di verifica dell'anomalia, i termini indicati nelle PREMESSE sono prorogati per il periodo massimo di **un mese**.

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

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione dell'appalto/concessione all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- a) l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'Aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dalla stazione appaltante e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE;
- b) l'attendibilità degli impegni assunti dall'appaltatore in relazione a quanto richiesto dal punto REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

**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.**

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare (inclusi quelli indicati al paragrafo precedente) ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

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 dell'Aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'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 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto della stazione appaltante, l'Aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'Aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'Aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'Aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'Aggiudicatario 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:

LOTTO		FORMA CONTRATTUALE
1	COMUNE DI ALTIVOLE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
2	COMUNE DI ARCADE	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
3	COMUNE DI CARBONERA	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
4	COMUNE DI CASALE SUL SILE	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
5	COMUNE DI CORDIGNANO	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
6	COMUNE DI FONTANELLE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
7	COMUNE DI LORIA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
8	COMUNE DI MANSUE'	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
9	COMUNE DI NERVESA DELLA BATTAGLIA	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
10	COMUNE DI PONTE DI PIAVE	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
11	COMUNE DI POVEGLIANO	Scrittura privata soggetta a registrazione solo in caso d'uso
12	COMUNE DI RIESE PIO X	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
13	COMUNE DI RONCADE	Forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante
14	COMUNE DI SILEA	Forma pubblica 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.

## 25. 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 legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'Aggiudicatario 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 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.

## **26. CODICE DI COMPORTAMENTO**

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, 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 nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

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 assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nelle piattaforme di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

## **28. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

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

Per i Lotti n. 3 (COMUNE DI CARBONERA) e 13 (COMUNE DI RONCADE) trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

Il collegio è costituito da n. 3 membri.

## 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.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.