

## CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

punteggio massimo assegnabile: 100/100

CRITERIO DI VALUTAZIONE	N.	SUB-CRITERIO DI VALUTAZIONE	Punti D max (punteggio discrezionale massimo)	Punti T max (punteggio tabellare massimo)	Punti Q max (punteggio quantitativo massimo)
<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>1</b>	CERTIFICAZIONI EVENTUALMENTE POSSEDUTE, PERTINENTI ALL'OGGETTO DELL'APPALTO			
	<b>1.1</b>	<p><b>Certificazione ISO 14001 (sistema di gestione ambientale) oppure registrazione EMAS di cui al Reg. (CE) n. 1221/2009.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dell'Allegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa.</p> <p><i>[L'offerente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]</i></p>		<b>1</b>	
	<b>1.2</b>	<p><b>Certificazione ISO 22000 (sistema di gestione della sicurezza alimentare).</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dell'Allegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa.</p> <p><i>[L'offerente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]</i></p>		<b>1</b>	
	<b>1.3</b>	<p><b>Certificazione ISO 22005 (sistema di rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica).</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dell'Allegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa.</p> <p><i>[[L'offerente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]</i></p>		<b>1</b>	
	<b>1.4</b>	<p><b>Certificazione di cui all'art. 35 del Reg. UE 2018/848 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici).</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di tale certificazione, in corso di validità, rilasciata da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi</p>		<b>1</b>	

		dell'Allegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa. <i>[L'offerente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]</i>			
	<b>1.5</b>	<b>Adozione di politiche tese al raggiungimento della parità di genere.</b> Viene assegnato il punteggio in caso di possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, la certificazione deve essere posseduta da ogni ditta/impresa. <i>[L'offerente deve dichiararne il possesso, producendo copia della certificazione]</i>		<b>2</b>	
	<b>1.6</b>	<b>Certificazioni ISO 45001 (sistemi di gestione per salute e sicurezza sul lavoro) e SA 8000 (responsabilità sociale ed etica).</b> Viene assegnato il punteggio in caso di possesso di entrambe le certificazioni, in corso di validità, rilasciate da organismi di valutazione della conformità e relativa al servizio oggetto di appalto, ai sensi dell'Allegato II.8 del D.Lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I. (Raggruppamento Temporaneo di Imprese) ovvero di consorzi, per l'ottenimento del punteggio, le certificazioni devono essere possedute da ogni ditta/impresa. <i>[L'offerente deve dichiararne il possesso, producendo copia delle certificazioni]</i>		<b>1</b>	
<b>MATERIE PRIME</b>	<b>2</b>	<b>MATERIE PRIME OGGETTO DI UTILIZZO/FORNITURA E LORO GESTIONE, ANCHE AI FINI ALL'INNALZAMENTO QUALITATIVO DEL SERVIZIO INTEGRATO</b>			
	<b>2.1</b>	<b>Riduzione dell'impatto ambientale: prodotti biologici da KMO e filiera corta.</b> Considerata l'esigenza di incentivare il più possibile l'utilizzo/fornitura di prodotti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, nonché al fine di ridurre gli impatti ambientali - anche legati ai trasporti primari - con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra - viene assegnato un punteggio all'offerta che dimostri l'impegno ad utilizzare e fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: <u>1) ortaggi, frutta, legumi, cereali:</u> indicare la/le specie. La quantità - in coerenza con il numero dei pasti giornalieri - deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali. Punteggio max assegnabile: punti 2 <u>2) pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati:</u> indicare la/le tipologie. La quantità - in coerenza con il numero			<b>6</b>

	<p>dei pasti giornalieri – deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali. Punteggio max assegnabile: punti 2</p> <p><u>3) prodotti da forno (escluso il pane), riso, farine, pesce d'acquacoltura, latte, salumi, yogurt, succhi di frutta, marmellate e confetture:</u> indicare la/le specie/tipologie. La quantità – in coerenza con il numero dei pasti giornalieri – deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali. Punteggio max assegnabile: punti 2</p> <p>Il punteggio viene assegnato in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti, in coerenza con la formula indicata nella documentazione di gara. Ai fini del conteggio, vengono considerati soltanto i prodotti indicati nell'apposita tabella.</p> <p><i>[l'offerente deve presentare una dichiarazione dell'impegno assunto, che riporti l'elenco dei «produttori», vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.</i></p> <p><i>A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute]</i></p> <p><i>[l'offerente, al fine dell'applicazione della relativa formula, deve indicare i prodotti offerti, suddivisi per singola categoria. L'impegno è verificato in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>			
<p><b>2.2</b></p>	<p><b>Riduzione dell'impatto ambientale: trasporto dei prodotti biologici da KM 0 e filiera corta.</b></p> <p>Viene assegnato un ulteriore punteggio se il trasporto primario dei prodotti di cui sopra (sub-criterio 2.1) verrà effettuato esclusivamente con mezzi di trasporto / veicoli riconducibili a una o più delle seguenti categorie: veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di</p>		<p><b>1</b></p>	

	<p>gestione ambientale della logistica.</p> <p><i>[l'offerente deve presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>			
<b>2.3</b>	<p><b>Prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda l'utilizzo e la fornitura dei prodotti anzidetti (almeno n. 2 tipologie di prodotti). Deve trattarsi di prodotti inseriti/utilizzati nei menu indicati nel capitolato.</p> <p><i>[L'offerente deve indicare l'elenco dei prodotti e dei relativi operatori. L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>		<b>1</b>	
<b>2.4</b>	<p><b>Recupero dei prodotti non somministrati.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda l'impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 166/2016.</p> <p><i>[L'offerente deve presentare apposita dichiarazione. L'impegno è verificato in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>		<b>3</b>	
<b>2.5</b>	<p><b>Riduzione dell'impatto ambientale: trasporto dei pasti pronti (servizio A+B) e delle derrate alimentari (solo servizio B) presso le scuole di riferimento indicate nel capitolato.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda esclusivamente l'utilizzo di mezzi di trasporto / veicoli a basso impatto ambientale, riconducibili a una o più delle seguenti categorie: veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</p> <p><i>[L'offerta deve descrivere numero e tipologia di mezzi utilizzati. L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>		<b>2</b>	
<b>2.6</b>	<p><b>Utilizzo/fornitura aggiuntiva di prodotti biologici.</b></p> <p>Il punteggio viene attribuito come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo/fornitura di prodotti 100% biologici (tutti i prodotti indicati nel capitolato e nell'Allegato Tecnico): punti 8</li> <li>- utilizzo/fornitura di sola frutta e verdura 100% biologica: punti 4</li> <li>- utilizzo/fornitura di sola verdura 100% biologica:</li> </ul>		<b>8</b>	

		punti 2 <i>[L'offerente deve indicare l'elenco dei prodotti e dichiarare quali prodotti sono offerti nella percentuale del 100%. L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i>			
	<b>2.7</b>	<b>Fornitura aggiuntiva di prodotti provenienti dal commercio equo-solidale (servizio A+B), ulteriori rispetto a quelli previsti nel capitolato.</b> Il punteggio viene assegnato in caso di offerta di ulteriori prodotti provenienti dal circuito equo-solidale (almeno 2 prodotti aggiuntivi). L'offerta deve riguardare soltanto i prodotti inseriti/utilizzati nei menu indicati nel capitolato. <i>[L'offerente deve indicare l'elenco dei prodotti offerti. L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i>		<b>1</b>	
	<b>2.8</b>	<b>Qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti tipici e tradizionali ed ai prodotti a denominazione protetta, ulteriori rispetto a quelli già previsti dal capitolato.</b> Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda l'utilizzo/fornitura di ulteriori prodotti tipici e tradizionali e a denominazione protetta rispetto a quelli previsti nel capitolato. I prodotti offerti devono essere ricompresi tra quelli inseriti/utilizzati per i menu indicati nel capitolato. <i>[L'offerente deve indicare l'elenco dei prodotti offerti. L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i>		<b>1</b>	
	<b>2.9</b>	<b>Distanza chilometrica del Centro di cottura / Centro di preparazione pasti (Servizio A+B).</b> In caso di offerta che preveda l'utilizzo di un centro di cottura / centro di preparazione pasti situato nel raggio di massimo 30 km rispetto al luogo di consegna (individuato convenzionalmente nella Casa Comunale) e quindi finalizzato a garantire tempi inferiori di consegna rispetto a quelli previsti nel capitolato, il punteggio viene assegnato come segue: - da 0 a 10 km: punti 6 - da 11 a 20 km: punti 3 - da 21 a 30 km: punti 1 <i>[L'offerente deve indicare l'ubicazione del centro e la relativa distanza chilometrica rispetto al luogo di consegna. La distanza deve essere calcolata tramite sistemi di navigazione quali "Google Maps" o equivalenti]</i>		<b>6</b>	
<b>MIGLIORIE TECNICHE</b>	<b>3</b>	<b>EVENTUALI PRESTAZIONI COMPLEMENTARI FINALIZZATE ALL'INNALZAMENTO DEL LIVELLO TECNICO-QUALITATIVO DEL SERVIZIO INTEGRATO</b>			
	<b>3.1</b>	<b>Qualità della formazione degli operatori: percorsi formativi ulteriori rispetto alle attività di formazione obbligatorie previste dal capitolato, per il personale impiegato nell'appalto.</b> Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda, con frequenza minima annuale, l'organizzazione e l'erogazione di corsi di formazione specifici, finalizzati ad innalzare il livello qualitativo del servizio, anche dal punto di vista culinario, nutrizionale e igienico-sanitario e		<b>5</b>	

	<p>che prevedano la possibilità di partecipazione congiunta del personale comunale degli Uffici competenti.</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>			
<b>3.2</b>	<p><b>Presenza del capo cuoco (servizio A).</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda, durante il momento del pasto, la presenza del capo cuoco presso ciascuna delle sedi delle scuole statali, con una frequenza minima per ciascuna sede di almeno 2 volte all'anno, e la predisposizione di apposito report di verifica circa l'andamento del servizio.</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>		<b>5</b>	
<b>3.3</b>	<p><b>Implementazione attrezzature (servizio B).</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda l'impegno alla sostituzione, presso le scuole comunali, delle attrezzature usurate (frigoriferi, lavastoviglie, forni, frullatori, impastatrici, stoviglie, teglie, tegami) ogniqualvolta si renda necessario.</p> <p><i>[L'offerente deve presentare apposita dichiarazione. L'impegno è verificato in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>		<b>5</b>	
<b>3.4</b>	<p><b>Servizio di "catering" per occasioni particolari.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda l'impegno ad organizzare buffet plant-based / catering in occasioni speciali e/o giornate "pasto a scuola / pranzo tra i banchi" (come definito all'art. 16 del capitolato), nonché in occasione di eventi organizzati dalla stazione appaltante, con proposte coerenti con il menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizzazione di almeno 2 catering all'anno ed 1 pasto a scuola: punti 2</li> <li>- organizzazione di almeno 1 catering all'anno: punti 1</li> </ul> <p><i>[L'offerente deve presentare apposita dichiarazione. L'impegno è verificato in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>		<b>2</b>	
<b>3.5</b>	<p><b>Piano di analisi sui campioni alimentari e sulle superfici/attrezzature (servizio A).</b></p> <p>Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda la consegna annuale di un piano di analisi preventivo, dei relativi risultati e la successiva adozione di azioni risolutive rispetto alle criticità rilevate. Il piano di analisi deve essere relativo sia alle analisi sui campioni alimentari sia a quelle sulle superfici/attrezzature. Le analisi devono essere comprensive della ricerca delle micotossine (Deossinivalenolo e Zearelenone) nei campioni di cereali utilizzati.</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>2</b>		
<b>3.6</b>	<p><b>Ricerca di glutine negli alimenti.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio all'offerta che preveda l'effettuazione di analisi per la ricerca di glutine nei pasti destinati alle persone affette da celiachia e successiva loro condivisione con la</p>		<b>2</b>	

		<p>stazione appaltante (Ufficio ristorazione).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effettuazione di 2 o più analisi durante l'anno: punti 2</li> <li>- effettuazione di 1 analisi durante l'anno: punti 1</li> </ul> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>			
	<b>3.7</b>	<p><b>Ricette innovative e supporto.</b></p> <p>Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda proposte – la cui attuazione concreta avverrà con le modalità concordate con la stazione appaltante – miranti a mettere in atto ricette innovative ispirate alla cucina naturale, correlate ad azioni efficaci per la loro accettazione da parte del personale insegnante e dei bambini (a titolo esemplificativo: corsi di formazione specifici per insegnanti, genitori, cuochi e/o opportuno addestramento del personale addetto alla distribuzione dei pasti).</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>7</b>		
	<b>3.8</b>	<p><b>Implementazione di una ricerca sulle abitudini alimentari degli utenti, delle famiglie e del personale scolastico.</b></p> <p>Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda la realizzazione di un progetto di ricerca svolto su basi scientifiche, in collaborazione con una università o altro ente accademico o istituto di ricerca riconosciuto/autorizzato, e successiva restituzione delle risultanze alla stazione appaltante e alla cittadinanza, con almeno 2 rilevazioni durante la validità del contratto di appalto.</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>7</b>		
	<b>3.9</b>	<p><b>Azioni di supporto tecnico/1.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio alle offerte che prevedano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) calcolo dell'etichetta nutrizionale del menu: punti 1</li> <li>b) calcolo dell'etichetta nutrizionale delle diete speciali: punti 1</li> <li>c) calcolo dell'impronta ecologica del menu: punti 1</li> </ul> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>		<b>3</b>	
	<b>3.9.1</b>	<p><b>Azioni di supporto tecnico/2.</b></p> <p>Viene espressa preferenza per le offerte che prevedano l'accurata predisposizione di un'indagine di <i>customer satisfaction</i> con frequenza superiore a quella minima annuale, e analisi dei dati ottenuti attraverso efficaci modalità/metodologie (da indicare alla stazione appaltante).</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>5</b>		
<b>RAPPORTI CON GLI UTENTI</b>	<b>4</b>	EVENTUALI PRESTAZIONI AGGIUNTIVE FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEI RAPPORTI TRA STAZIONE APPALTANTE, FORNITORE E UTENTI			
	<b>4.1</b>	<b>Pasti gratis: sostegno all'utenza particolarmente</b>		<b>2</b>	

	<p><b>svantaggiata.</b></p> <p>Viene assegnato il punteggio in base al numero di pasti gratis giornalieri destinati agli utenti non assistiti dai servizi sociali territoriali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almeno 5 pasti al giorno: punti 2</li> <li>- almeno 2 pasti al giorno: punti 1</li> </ul> <p><i>[L'offerente deve indicare il numero di pasti gratis forniti. L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>			
<b>4.2</b>	<p><b>Interventi di comunicazione / informazione nei confronti dell'utenza.</b></p> <p>Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda proposte efficaci sotto il profilo comunicativo / informativo, con particolare riferimento alle seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menu a scelta</li> <li>- diete speciali</li> <li>- indicazione di tempi e modalità di contatto, da parte dei genitori, dello "sportello dietologia". La reperibilità e disponibilità della dietista/nutrizionista deve essere significativamente superiore a quella prevista dal capitolato.</li> </ul> <p><i>[L'offerente deve formulare le proposte, indicando relative tempistiche e modalità. L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>7</b>		
<b>4.3</b>	<p><b>Miglioramento del rapporto operatore/utente (servizio A).</b></p> <p>Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda, presso le scuole statali, un miglioramento significativo del rapporto operatore/utente previsto dal capitolato (cioè superiore a 1:50)</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>4</b>		
<b>4.4</b>	<p><b>Momenti di animazione durante il pasto (servizio A).</b></p> <p>Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda l'organizzazione, a cura di operatori qualificati, di momenti di animazione durante il pasto, atti ad intrattenere i bambini e creare un'atmosfera piacevole e divertente, con frequenza minima annuale per singola scuola, oppure con maggiore frequenza presso una singola scuola in particolare.</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>1</b>		
<b>4.5</b>	<p><b>Educazione al consumo.</b></p> <p>Viene espressa preferenza per l'offerta che preveda proposte – la cui attuazione concreta avverrà con le modalità concordate con la stazione appaltante – che meglio sappiano divulgare e sostenere iniziative di educazione al consumo (a titolo esemplificativo: concorsi a premi tra le scuole; organizzazione di convegni/incontri con l'intervento di uno o più esperti, dedicati al tema dell'alimentazione, dell'attività fisica e della salute)</p> <p><i>[L'offerta è verificata in sede di esecuzione contrattuale]</i></p>	<b>7</b>		

Per **filiere corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0, come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) [esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano "km 0"; prosciutto (o simili) realizzati con carne suina a km 0; olio da ulivi a km 0].

Per **chilometro zero** si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 150 km terrestri (fatta eccezione per il pesce).

Per **prodotto tipico** si intende quel prodotto che nasce in specifiche aree geografiche, da particolari tradizioni agroalimentari ed in presenza di schemi lavorativi tramandati da generazioni. In particolare un prodotto si può considerare tipico quando in esso si realizza la concomitanza dei seguenti fattori:

- la memoria storica, ossia tutte le tradizioni collegate al prodotto stesso;
- la localizzazione geografica delle aree di produzione;
- la qualità della materia prima impiegata nella produzione;
- le tecniche di preparazione, ossia l'esperienza degli artigiani, gli strumenti utilizzati, i tempi, i mezzi e le metodologie di preparazione.

Per **pasti gratis** si intendono i pasti forniti gratuitamente agli utenti individuati dalla stazione appaltante, con oneri a carico del fornitore.

Per quanto qui non espressamente definito, si rinvia al Capitolato e al relativo Allegato Tecnico.

#### **PRODOTTI BIOLOGICI DA KM 0 E FILIERA CORTA (sub-criterio 2.1)**

##### **1) ORTAGGI, FRUTTA, LEGUMI, CEREALI:**

Carote  
Patate  
Kiwi  
Mele Golden  
Mele Delicius  
Mele Stark  
Fagioli borlotti  
Fagioli dell'occhio  
Fagioli cannellini  
Ceci  
Lenticchie  
Lenticchie rosse  
Piselli  
Piselli spezzati  
Fave  
Azuki  
Soia rossa  
Miglio  
Orzo  
Farro

##### **2) PASTA, PRODOTTI LATTIERO CASEARI, CARNE, DERIVATI DELLA CARNE, UOVA, OLIO, PASSATE E CONSERVE DI POMODORO, ALTRI PRODOTTI TRASFORMATI:**

Pasta di semola  
Pasta integrale  
Pasta di farro  
Pasta di legumi  
Pasta di avena  
Uova fresche a guscio  
Uova pastorizzate  
Olio extra vergine di oliva  
Passata di pomodoro  
Pomodori pelati  
Carne bovina  
Carne suina  
Carne avicola  
Carne ovina  
Omogeneizzati di frutta  
Omogeneizzati di carne

Omogeneizzati di pesce

3) PRODOTTI DA FORNO (ESCLUSO IL PANE), RISO, FARINE, PESCE D'ACQUACOLTURA, LATTE, SALUMI, YOOGURT, SUCCHI DI FRUTTA, MARMELLATE E CONFETTURE:

Riso parboiled

Riso integrale

Latte di soia

Yogurt bianchi

Yogurt alla frutta

Yogurt di soia bianchi

Yogurt di soia alla frutta

Succhi di frutta

Marmellate e confetture

Farina bianca tipo "0"

Farina di mais

Farina integrale

Farina di grano saraceno

Farina di riso

Farina di ceci

Farina di farro

Farina di farro integrale

Farina di miglio

Pesce d'acquacultura

Cracker