

**Scheda di sintesi per la redazione di
BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA**

procedura: aperta articolo 60, del D.Lgs. n. 50/ 2016
criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, c. 3, del D.Lgs. n. 50/ 2016

Servizio refezione scolastica

Descrizione dell'appalto

1.1) Denominazione	Servizio refezione scolastica anni 2022/23 – 2023/24 – 2024/2025
1.2) Codice CPV principale	55512000-2
1.3) Tipo di appalto:	SERVIZI
1.4) CIG :	892990678C
1.5) Valore totale stimato (Valore, IVA esclusa)	€ 332.925,00
1.5.1) Importo soggetto a ribasso senza oneri di sicurezza	€ 331.405,13
1.5.2) Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.519,87
1.5.3) Importo per pasto singolo a base di gara	€ 4,60
1.5.4) Importo per pasto singolo soggetto a ribasso senza oneri per la sicurezza	€ 4, 579
1.5.5) Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per pasto singolo	€0,021
1.6) Luogo di esecuzione	Comune di San Donaci
1.6.1) Codice Istat	074013

Criteri di aggiudicazione

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
A) Caratteristiche dei servizi e modalità di esecuzione	Punti 70
B) Offerta Economica	Punti 30
TOTALE	Punti 100

OFFERTA TECNICA (massimo 70 punti)

L'offerta tecnica deve contenere una relazione nella quale dovranno essere riportate apposite ed esaustive descrizioni circa le modalità organizzative e le procedure gestionali che si intendono adottare per l'espletamento del servizio. In ogni caso la relazione dovrà contenere la descrizione degli elementi di valutazione di seguito elencati. Per quanto concerne l'elemento di valutazione verrà attribuito un punteggio massimo di punti 70; i criteri di valutazione e i punteggi massimi assegnati sono i seguenti:

	ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	sub punteggi	CRITERI MOTIVAZIONALI
A	CENTRO COTTURA		20	
1	<i>Dimensionamento e layout funzionale del centro cottura con descrizione dei flussi di attività e dei tempi di preparazione nonché del mantenimento della temperatura</i>		10	Completezza, congruenza, celerità
2	<i>Media del tempo necessario per percorrere la distanza tra il centro cottura ed il comune di San Donaci (convenzionalmente si fa riferimento alla sede municipale sita Piazza Faggiano 1) calcolato tramite l'applicativo on line Via Michelin – il più rapido</i>		8	Tempi, celerità
3	<i>Gestione delle emergenze - guasti o criticità - (procedure del sistema organizzativo adottato)</i>		2	Affidabilità
B	MENU'		4	
4	<i>Piano di emergenza per La preparazione pasti in caso di non funzionamento del centro/i di cottura Ai fini dell'attribuzione del punteggi dovra' essere descritto il piano richiesto per garantire un servizio alternativo in caso di emergenza di analoga qualità a quello richiesto</i>		3	Qualità del pasto e mantenimento, Qualità di gradibilità
5	<i>Coinvolgimento degli utenti</i>		1	Metodologie
C	PERSONALE		6	
	<i>Coerenza tra fasi del servizio e relative mansioni degli</i>		2	Adeguatezza, flessibilità, coerenza

6	<i>operatori in termini di qualifica professionale e ore di servizio giornaliere / settimanali</i>			
7	<i>Piano della formazione del personale addetto al servizio (indicare la qualifica minima necessaria dei formatori, il numero dei corsi, le tematiche, il monte ore, la tempistica)</i>		2	Completezza, congruenza
8	<i>Rapporti con l' Istituzione Scolastica e con il Comune e gestione eventuali criticità delle comunicazioni</i>		2	Adeguatezza, efficacia
D	TRASPORTO	5		
9	<i>Tipologia ambientale dei mezzi che verranno adibiti al trasporto dei pasti</i>		3	Impatto ambientale
10	<i>Organizzazione del trasporto dei pasti per il servizio richiesto</i>		2	Affidabilità, verifiche, attrezzature
E	CARATTERISTICHE SOCIALI DELL' APPALTO	5		
11	<i>Azioni per garantire l'inserimento di persone svantaggiate (identificate ai sensi dell'art. 4, comma 1 della L. 381/91 modificato dalla Legge 193/2000) in borse lavoro o tirocini all'interno di progetti di inclusione sociale nel servizio oggetto dell'appalto</i>		3	Numero, tipologia utenza, strategie utilizzate
12	<i>In base alle specifiche tecniche premianti, recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della L.155/2003 recante "disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" mediante</i>		2	Controparte del progetto, beneficiari, gestione

	<i>successiva sottoscrizione di specifico protocollo tra aggiudicatario e Organizzazione non lucrativa e/o collaborazione con Associazioni animaliste.</i>			
F	CARATTERISTICHE AMBIENTALI	20		
13	<i>Proposte dettagliate di servizi relativi a prodotti primari “a distanza ridotta”, “a filiera commerciale” derivanti da agricoltura sociale</i>		5	Frequenza, territorialità, possibilità di riscontro
14	<i>Utilizzo prodotti da agricoltura biologica</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
15	<i>Utilizzo prodotti a Km 0 realizzazione del servizio</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
16	<i>Fornitura di maggiore quota percentuale di produzione di alimenti da produzione biologica o da sistemi di produzione integrata (IGP, DOP, STG) rispetto a quelle minime richieste dal capitolato Ogni 5% in più rispetto alle percentuali minime previste dal capitolato o con riferimento a prodotti da produzione biologica o a quelli da sistemi di produzione integrata (IGP, DOP, STG)</i>		5	Realizzabilità, possibilità di riscontro
G	PROPOSTE MIGLIORATIVE DELL' APPALTO	10		
17	<i>Piano di monitoraggio dei tickets online</i>		4	Ricadute sulla cittadinanza
18	<i>Arricchimento e/o ampliamento dell'offerta in ordine al miglioramento complessivo del servizio, ad ulteriori forniture e prestazioni in beni e/o servizi, nonché proposte migliorative di tipo qualitativo e/o quantitativo rispetto a quanto richiesto nel capitolato d'appalto</i>		3	Rilevanza, valore, strategicità
	<i>Progetti innovativi</i>		3	Rilevanza, ricadute sugli

19	<i>all'educazione alimentare e alla riduzione degli sprechi di cibo da realizzare anche in collaborazione con le associazioni interessate a tali tematiche.</i>			utenti e/o sulla cittadinanza
----	---	--	--	-------------------------------

***Il Responsabile del VI
SettoreDott.ssa
Roberta LUPO***

Firmato digitalmente ai sensi dell'art.21 /2° D.Lgs 235/30.12.2010