

				
COMUNE DI GASPERINA	COMUNE DI MONTEPAONE	COMUNE DI MONTAURO	COMUNE DI SAN FLORO	COMUNE DI BOTRICELLO

UFFICIO COMUNE OPERANTE COME CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

(Art.37, d.lgs.n.50/2016)

PROT. N°8078

Spett. le Ditta
SIARC
 Via Lucrezia Della Valle84/e
 88100 CATANZARO
 INVIATA A MEZZO PEC: siarcsrl@pec.it

OGGETTO: Bando Affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole dell'Infanzia del comune di GASPERINA Anni Scolastici 2016/2017 – 2017/2018- C.I.G.: 6802357A91.

Vostra richiesta del 21.09.2016 acquisita agli atti dell'Ente in data 22/09/2016 con prot. n°8066.

IL RESPONSABILE DELLA CUC

A riscontro della richiesta della ditta SIARC in oggetto richiamata, in allegato alla presente, si allega punto 18.2 APERTURA "BUSTA B-OFFERTA TECNICA" del bando di gara di cui in oggetto con le celle della tabella allargate in modo da rendere visibile il contenuto.

Per quanto riguarda la richiesta di specificare il numero di facciate o di pagine si comunica che per numero di pagine si deve intendere pagine formato A4 (anche fronte – retro), mentre per le facciate (max n.1 facciata = una pagina A4).

In riferimento alla richiesta di reperimento del Capitolato speciale d'appalto si comunica che lo stesso è possibile richiederlo al Comune di Gasperina per come specificato al punto 1.3 del bando di gara in questione.

Montepaone 22/09/2016



Il Responsabile dell'Ufficio Comune
 Geom Francesco FICCHI

18.2 Apertura "Busta B - Offerta Tecnica"

Successivamente la Commissione giudicatrice nominata dall'Amministrazione, procederà, in una o più **sedute pubbliche**, la cui ora e data è comunicata ai concorrenti partecipanti alla gara tramite apposito avviso pubblicato sul portale del Comune di Montepaone e del Comune di Gasperina, **o ove possibile, di seguito alla seduta relativa all'apertura della Busta "A"**, a verificare che nella busta **"B - Offerta tecnica"** dei singoli concorrenti, siano presenti gli elaborati prescritti e, in caso negativo ad escludere il concorrente dalla gara.

Di seguito, in una o più sedute riservate la Commissione giudicatrice procederà all'assegnazione dei punteggi relativi all'offerta tecnica con riferimento agli elementi di natura qualitativa applicando il metodo **aggregativo- compensatore** secondo la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti o criteri;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito o criterio (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito o criterio (i) variabile tra 0 ed 1;

\sum_n = sommatoria rispetto ai requisiti o criteri.

La valutazione dell'**offerta tecnica (Max 70 punti)** avverrà distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione di tipo qualitativo dei quali è composta, da attribuirsi secondo le seguenti modalità:

- i coefficienti **$V_{(a)i}$** saranno determinati per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa, mediante la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, utilizzando la seguente tabella di discrezionalità:

Nel caso in cui l'elemento risulti " insufficiente "	0
Nel caso in cui l'elemento risulti " sufficiente "	0,3
Nel caso in cui l'elemento risulti " buono "	0,5
Nel caso in cui l'elemento risulti " distinto "	0,7
Nel caso in cui l'elemento risulti " ottimo "	1

La Commissione Giudicatrice potrà esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

La valutazione dell'offerta tecnica avviene distintamente per ciascuno degli elementi a valutazione di tipo qualitativo e discrezionale dei quali è composta, come di seguito individuati:



Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio	V
Sistema organizzativo e gestionale del servizio	5	Organizzazione/ottimizzazione del servizio (accorpamenti e/o proposte di diversificazione del servizio, piano di veicolazione dei pasti che garantisca la preservazione delle caratteristiche e proprietà organolettiche dei pasti e la gradibilità)		Valutazione a cura della Commissione giudicatrice* di una relazione a cura del concorrente. Massimo 4 pagine A4
Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature del Centro cottura	5	Dovranno essere precisate le modalità di svolgimento e i tempi.		Valutazione a cura della Commissione giudicatrice* di una relazione a cura del concorrente. Massimo 2 pagine A4
Servizi aggiuntivi	5	Il punteggio a disposizione verrà attribuito in ragione di un punto per ogni servizio migliorativo offerto fino al massimo di punti 5		Relazione max 1 facciata
Possesso di certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	2	No	Punti 0	
		Si	Punti 2	
Utilizzo di tutti contenitori attivi per il trasporto dei pasti in tutti i plessi scolastici (Allegare scheda tecnica)	5	Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0	Allegare relazione max 1 facciata e scheda tecnica
		Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore	Punti 3	
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica. (Da installare previa verifica tecnica da parte del Comune per ogni plesso scolastico prima dell'inizio del servizio)	Punti 5	
Numero dei mezzi di trasporto adibiti	5	2 mezzi per tutti i plessi scolastici	Punti 0	Allegare relazione max 1 facciata e



stabilimento alla consegna dei pasti		3 mezzi per tutti i plessi scolastici	Punti 3	copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria.
		4 mezzi per tutti i plessi scolastici	Punti 5	
Classifica ecologica dei mezzi di trasporto adibiti stabilimento alla consegna dei pasti. Il	6	Classe Euro 4	Punti 0	Allegare relazione max 1 facciata e copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria.
		Classe Euro 5	Punti 1	
		Classe Euro 6 ad alimentazione	Punti 2	

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio	Verifica
punteggio si cumula fino al punteggio massimo		metano o elettrica		
Maggiore utilizzo di prodotti biologici rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche tecniche di Base. (Frutti, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8	60%	Punti 2	Dichiarazione del legale rappresentante
		80%	Punti 4	
		100%	Punti 8	
Maggiore utilizzo di prodotti IGP DOP e STG rispetto alle percentuali riportate nelle Specifiche Tecniche di Base. (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine)	8	40%	Punti 3	Dichiarazione del legale rappresentante
		60%	Punti 5	
		80%	Punti 8	
Utilizzo del 100% di prodotti alimentari di produzione regionale.	8	Pasta, farine	Punti 1	Dichiarazione del legale rappresentante e schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di
		Formaggi, latte e derivati	Punti 1	
		Carne e salumi	Punti 1	
		Verdure e ortaggi	Punti 2	
		Uova	Punti 1	



		Frutta (esclusi frutti esotici)	Punti 1	prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori
		Olio extravergine	Punti 1	

Criteria	Punteggio Max	Subcriterio	Sub punteggio	Verifica
Elaborazione e realizzazione, per la durata del servizio, di un progetto di educazione alimentare ed ambientale	4	Progetto di educazione alimentare ed ambientale nelle scuole interessate dal servizio inerente la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti che veda il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati nell'erogazione del servizio. Dovranno essere precisate le modalità di svolgimento e i tempi.		Valutazione a cura della commissione giudicatrice* del progetto di massima, max 2 pagine.
Pasti gratuiti per alunni segnalati dal comune	6	Nessuna fornitura	Punti 0	
		200 pasti annui	Punti 2	
		400 pasti annui	Punti 4	
		600 pasti annui	Punti 6	
Destinazione del cibo non somministrato	3	Soltanto dichiarazione	Punti 1	Verifica di cui al punto 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (Gazzetta Ufficiale n.220 del 21.9.2011)
		Dichiarazione e sottoscrizione di uno specifico Protocollo con Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti	Punti 3	

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il concorrente sarà vincolato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto a quanto offerto, dichiarato e proposto nella propria offerta tecnica ed assunta a base per le valutazioni e le attribuzioni dei punteggi correlati.

