

**PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA  
SCUOLA PRIMARIA DI LOGRATO E VILLACHIARA  
E DEL SERVIZIO PASTI A DOMICILIO  
A.A. S.S. 2018/2019\_2019/2020\_2020/2021  
LOTTO 2**

**CODICE GARA CIG:**

**PROPOSTA REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA**

**Requisiti di capacità tecniche e professionali (ex art.83 del D.lgs.50/2016)**

- esperienza nel campo della gestione di servizi di refezione scolastica oggetto della presente procedura, effettuati a regola d’arte e con buon esito per un totale di pasti nei tre anni scolastici 2014/2015- 2015/2016 -2016/2017 almeno pari a complessivi 90.000 pasti; per ciascun servizio dovranno essere indicati: numero pasti, anno di riferimento, destinatari; per i soggetti di cui all’art. 45.2 lett.d), e), f) e g) del D.lgs 50/2016 il requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria;
- disporre di mezzi e risorse umane e strumentali idonei all’espletamento dei servizi richiesti dal capitolato speciale;
- essere in possesso, oppure di aver già richiesto al competente Ente il rilascio, della certificazione di sistema autocontrollo HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i.; con esso l’operatore economico assume piena e diretta responsabilità in ogni fase del processo di erogazione del Servizio Mensa Scolastica individuando ogni potenziale rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo la sorveglianza al fine di risolvere preventivamente le criticità connesse all’espletamento del Servizio in tutte le sue fasi. Per i soggetti di cui all’art. 45.2 lett.d), e), f) e g) del D.lgs 50/2016 il requisito deve essere posseduto da tutti i soggetti.

**Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa**

<b>Offerta tecnica massimo punti</b>	<b>70</b>
<b>Offerta economica massimo punti</b>	<b>30</b>
<b>Totale massimo punti</b>	<b>100</b>

**CRITERI QUALITATIVI**

Si auspica che l’offerta tecnica venga così ripartita:

<b>1 QUALITÀ DEL SISTEMA DI PRODUZIONE</b>	<b>MAX 25 PUNTI</b>
<p><b>1.1 Processo produttivo e distributivo</b></p> <p>Rapporto numerico tra il personale di servizio addetto allo scodellamento pasti per ogni turno di somministrazione e numero pasti somministrati</p>	<p><b>Totale punti criterio 1.1: 4 punti</b></p> <p>rapporto personale/pasti (MINIMO) per turno di somministrazione 1/50: 0 punti rapporto personale/pasti 1/45 fino 1/40: 3 punti rapporto personale/pasti 1/39 o inferiori: 4 punti</p>
<p><b>1.2 Qualificazione del personale del centro cottura</b> destinato, anche in via non esclusiva, alla produzione dei pasti del presente appalto:</p> <p>ALLEGARE PER CIASCUNA FIGURA LA COPIA DEL TITOLO DI STUDIO</p>	<p><b>Totale punti criterio 1.2: 8 punti</b></p> <p>n. cuoco in possesso di diploma: punti 01 per ciascun cuoco fino a massimo di 2 punti</p> <p>n. cuoco in possesso di attestato di qualificazione regionale: punti 0,5 per ciascun cuoco fino a massimo di 2 punti</p> <p>n. dietista in possesso di diploma di laurea: punti 01 per ciascun dietista fino a massimo di 2 punti</p>

	n. tecnologo alimentare in possesso di diploma di laurea: punti 0,5 per ciascun tecnologo fino a massimo di 2 punti
<b>1.3 Programma di formazione professionale</b> del personale addetto alla produzione, responsabile cucina, cuochi, dietista etc. compresa la gestione delle diete speciali, in aggiunta alla formazione minima richiesta dal capitolato di gara art. 3.4.1	<b>Totale punti criterio 1.3: 13 punti</b>  Non previsto: punti 0 Da 14 a 20 h annuali: punti 8 Oltre 20 h annuali: punti 13
<b>2 QUALITÀ DEL PASTO</b>	<b>MAX 25 PUNTI</b>
<b>2.1 Approvvigionamento materie prime</b>	<b>Totale punti criterio 2.1: 15 punti</b>
2.1.1. presenza di doppio fornitore per ciascun prodotto (compresi i prodotti BIO/DOP/IGP)	unico fornitore: 0 punti doppio fornitore: 3 punti
2.1.2 % delle derrate provenienti da fornitori certificati EN ISO 9001:2008 e/o da aziende/operatori biologici/filiera corta- KM 0	nessun fornitore certificato e/o azienda biologica /filiera corta KM 0:0 punti  fino al 50% delle derrate proviene da fornitore certificati EN ISO 9001:2008 e/o da aziende/operatori biologici/filiera corta- KM 0: 4 punti  dal 50% al 65% delle derrate proviene da fornitore certificati EN ISO 9001:2008 e/o da aziende/operatori biologici/filiera corta- KM 0: 8 punti dal 65% al 75% delle derrate proviene da fornitore certificati EN ISO 9001:2008 e/o da aziende/operatori biologici/ filiera corta- KM 0: 12 punti
ALLEGARE DOCUMENTAZIONE PROBATORIA	
<b>2.2 Utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, per ortofrutta, uova, pasta, riso, carne, pesce, per tutta la durata dell'appalto</b>	<b>Totale punti criterio 2.2: 10 punti</b>  entro il 40% previsto dai Criteri Ambientali Minimi: 0 punti oltre il 40% previsto dai Criteri Ambientali Minimi: 2 punti per ciascun prodotto fino ad un MAX di 10 punti
<b>3 MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>	<b>MAX 14 PUNTI</b>
<b>3.1 automezzi dedicati e allestiti per il trasporto dei pasti dal Centro cottura alle scuole a contenuto impatto ambientale</b>	<b>Totale punti criterio 3.1: 3 punti</b> Nessun automezzo superiore ad EURO 4: 0 punti Almeno 1 automezzo classe EURO 4 o superiori, ovvero ibrido, alimentazione gas, alimentazione metano: 3 punti
ALLEGARE DOCUMENTAZIONE PROBATORIA	
<b>3.2 Fornitura ed utilizzo, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione, di piatti, posate, bicchieri realizzati con materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla normativa EN 13432</b>	<b>Totale punti criterio 3.2: 11 punti</b>  No fornitura: 0 punti Si fornitura: 11 punti
ALLEGARE DOCUMENTAZIONE PROBATORIA	
<b>4 INTERVENTI IN TEMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>MAX 6 PUNTI</b>
<b>4.1 Disponibilità ad almeno n. 3 incontri per anno scolastico, collettivi e/o individuali da parte del dietista/tecnologo alimentare con genitori e/o docenti</b>	No disponibilità: 0 punti Si disponibilità: 6 punti