



## Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000

Affidamento del “Servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell’infanzia di San Cataldo – Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026” Comune di San Cataldo (CL).

Informazioni sulla gara	
<b>ID</b>	2560
<b>Tipologia di gara:</b>	Procedura aperta
<b>Criterio di valutazione:</b>	Economicamente più vantaggiosa
<b>CPV:</b>	55524000-9
<b>Protocollo:</b>	1254/2024
<b>CIG:</b>	B28E9A3FF4
<b>Tipo di fornitura:</b>	Servizi
<b>Atto di riferimento:</b>	Determina n. 257 del 07/06/2024
<b>RUP:</b>	Antonio Alibrando
<b>Stato:</b>	Aggiudicata
<b>Soggetto aggiudicatore:</b>	Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000
<b>Centro di costo:</b>	Centrale unica di Committenza
<b>Destinatario fornitura/servizio:</b>	Centrale unica di Committenza
<b>Aggiudicatario:</b>	Panacea Srl
<b>Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:</b>	764.226,67 €
<b>Data di aggiudicazione:</b>	02 ottobre 2024
<b>Comunicazione:</b>	Si comunica che nella documentazione di gara è presente documentazione inerente le spesa per Gas ed energia elettrica.

<b>Importi e oneri</b>	
<b>Importo complessivo a base d'asta:</b>	765.600,00 €
<b>Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:</b>	762.960,00 €
<b>Oneri:</b>	2.640,00 €
<b>Importo contribuito ANAC:</b>	77,00 €
<b>Garanzia fideiussoria:</b>	15.312,00 €

<b>Criterio di valutazione dell'offerta economica</b>	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	20

<b>Date pubblicazione e scadenza</b>	
<b>Data inizio partecipazione:</b>	23 luglio 2024 13:00:00
<b>Termine ultimo per la presentazione di quesiti:</b>	16 agosto 2024 12:00:00
<b>Data scadenza:</b>	23 agosto 2024 9:00:00

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa</b>
DGUE formato elettronico
Domanda di partecipazione
Documento di identità
Contributo Anac
Garanzia provvisoria
Certificazioni ISO 9001
Attestazione di pagamento bollo F24
Elenco dei principali servizi effettuati
Eventuali documenti integrativi
Attestazione di avvenuto sopralluogo
Dichiarazione di impegno a sottoscrivere la clausola sociale
Eventuale contratto di avvalimento
Eventuale dichiarazione di impegno a costituire raggruppamento temporaneo
Dichiarazione protocollo di legalità
Eventuali documenti integrativi

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica</b>
Offerta economica

<b>Documentazione gara</b>
Bando di gara
Disciplinare di gara
Capitolato d'oneri
Allegato A
Allegato B
Allegato C
Spesa Gas
Spesa energia

<b>Criteria punteggi documentazione tecnica</b>	
<b>Nome criterio/sub-criterio</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
<b>1. SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO</b>	
1.1 Descrizione dettagliata nei tempi del processo di produzione dall'approvvigionamento delle derrate alla preparazione dei pasti, distribuzione, somministrazione nelle classi e modalità della veicolazione (nei centri sforniti di cucina).	4.00
1.2 Garantire almeno ore quattro lavorative al giorno per ciascuna figura lavorativa impiegata nel rispetto della clausola sociale.	10.00
1.3 Adeguato piano di completamento delle attrezzature e degli impianti per tutti i centri di cottura - punti 1 punto per ogni/o attrezzatura o gruppo di utensili, o gruppo di stoviglie che verrà messa a disposizione per l'appalto	16.00
1.4 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature che consentano comunque la fornitura dei pasti per i centri con preparazione pasti	2.00
Totale criterio	32.00
<b>2. INIZIATIVE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	
2.1a Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto - carne, pesce. etc tagliati e porzionati al momento della somministrazione	6.00
2.1b Interventi e iniziative volti al miglioramento del servizio e del comfort degli alunni al momento della somministrazione del pasto - somministrazione frutta di IV gamma nel rispetto della normativa	6.00
Totale criterio	12.00
<b>3. INSERIMENTO NELLE TABELLE NUTRIZIONALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E PRODOTTI A KM 0</b>	
3.1 Prodotti biologici oltre a quelli base obbligatori - punto 1 per prodotto	10.00
3.2a Prodotti a Km 0 e filiera corta, per utilizzo prodotti freschi – UOVA	2.00
3.2b Prodotti a Km 0 e filiera corta, per utilizzo prodotti freschi – CARNE E DERIVATI	2.00
3.2c Prodotti a Km 0 e filiera corta, per utilizzo prodotti freschi – OLIO E CONSERVE	2.00
3.2d Prodotti a Km 0 e filiera corta, per utilizzo prodotti freschi – VERDURA E ORTAGGI	2.00
3.2e Prodotti a Km 0 e filiera corta, per utilizzo prodotti freschi – LEGUMI E CEREALI	2.00
3.2f Prodotti a Km 0 e filiera corta, per utilizzo prodotti freschi – PRODOTTI LATTIERI E CASEARI	2.00

3.2g Prodotti a Km 0 e filiera corta, per utilizzo prodotti freschi – FRUTTA	2.00
<b>Totale criterio</b>	<b>24.00</b>
<b>4. SOTTOAREA DELLA QUALITÀ</b>	
4.1 Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica UNI EN ISO 22005 rilasciata da Ente Certificatore accreditato.	2.00
4.2a Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale - fornitura gratuita di pasti giornalieri per alunni provenienti da famiglie non abbienti segnalati dall'Ente.	3.00
4.2b Servizi che la Ditta intende assicurare per il miglioramento della qualità del servizio di refezione scolastica comunale - impegno a consegnare quotidianamente, solo durante il periodo di servizio, frutta e pane in esubero, in favore di parrocchie...	3.00
<b>Totale criterio</b>	<b>8.00</b>
<b>5. PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>	
5.1 Punti uno per ogni servizio aggiuntivo proposto e ritenuto valido dalla Commissione	4.00
<b>Totale criterio</b>	<b>4.00</b>
<b>Totale</b>	<b>80.00</b>

**Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica**

Relazione descrittiva della proposta tecnica migliorativa (max 20 pag.)