



Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000

Affidamento del servizio di "R refezione scolastica per la Scuola Materna e la Scuola primaria a tempo prolungato. Anni scolastici 2019-20, 2020-21, 2021-22" – Comune di Linguaglossa (CT).

Informazioni sulla gara	
ID	570
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55524000-9
Protocollo:	535/C
CIG:	7943825BC2
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	n.272 del 28/05/2019
RUP:	Arch. Giuseppe Cotruzzolà
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Consorzio Tirreno Ecosviluppo 2000
Centro di costo:	Centrale unica di Committenza
Destinatario fornitura/servizio:	Centrale unica di Committenza
Aggiudicatario:	Ristora Food & Service srl
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	542.281,46 €
Data di aggiudicazione:	20 settembre 2019

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	559.680,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	555.864,00 €
Oneri:	3.816,00 €
Importo contribuito ANAC:	70,00 €
Garanzia fideiussoria:	11.193,60 €

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	25

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	15 luglio 2019 13:00:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	08 agosto 2019 12:00:00
Data scadenza:	14 agosto 2019 9:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
Domanda di partecipazione
DGUE formato elettronico
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
PassOE
Elenco dei principali servizi effettuati
Certificazione ISO: UNI EN ISO 9001:2008, ISO 14001/2015 E UNI EN ISO 22005/2007
Eventuali altre certificazioni
Dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità
Atto unilaterale d'obbligo
Eventuali documenti integrativi

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica
Attestazione pagamento Bollo F24

Documentazione gara
Bando di gara
Disciplinare di gara
Capitolato speciale d'appalto
Caratteristiche merceologiche
Duvri

Chiarimenti	
Domanda	Risposta
Risposta a quesiti e informazioni aggiuntive per i partecipanti.	1. Il plesso Pietro Scuderi, sito in via Lombardo Radice, è unico suddiviso su due piani: il piano terra ospita 7 classi di Scuola dell'Infanzia per un totale di 142 alunni, il primo piano ospita n. 5 classi di Scuola primaria a tempo prolungato per un totale di 110 alunni. 2. Il numero medio giornaliero dei pasti è di 250 per circa 160 giorni all'anno. 3. La distribuzione dei pasti avviene su due turni, nello stesso refettorio. Il primo turno intorno alle ore 12.00 e il secondo intorno alle ore 13.00 4. La prenotazione dei pasti finora non è stata informatizzata, ed è avvenuta mediante personale della ditta inviato a scuola in giorni stabiliti. 5. Il calendario scolastico della Sicilia per l'anno 2019-20 è il seguente, oltre ai giorni di chiusura per le festività nazionali: Primo giorno di scuola: giovedì 12 settembre 2019 Ultimo giorno di scuola: 6 giugno per gli studenti che frequentano 6 giorni su 7; il 10 giugno per chi frequenta 5 giorni su 7; Vacanze di Natale: 23 dicembre - 7 gennaio 2020; Vacanze di Pasqua: da giovedì 9 aprile a martedì 14 aprile 2020 (compresi) 6. Durante l'ultimo anno scolastico, per il servizio di refezione scolastica si sono succedute tre ditte e ciascuna ha impiegato personale proprio, pertanto non si ha un elenco specifico. 7. La tassa rifiuti è a carico del Comune.
Domanda	Risposta
In riferimento al chiarimento del 6 agosto u.s., si chiede se la disponibilità del centro cottura in caso di emergenza debba essere disposta solo in fase di aggiudicazione e non in fase di gara. Pertanto si chiede se è corretto intendere il "sì" come impegno in caso di aggiudicazione ad averne la disponibilità. Cordiali saluti	Come previsto dal disciplinare a pag. 10 il concorrente deve dimostrare, in fase di gara, il possesso o la disponibilità del centro di cottura. Per la dimostrazione della disponibilità è sufficiente una scrittura privata tra le parti, un atto di impegno, o atto similare che andrà caricato tra la documentazione di gara.

Criteri punteggio documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
01. Centro di cottura	
1.1 Distanza dal centro cottura utilizzato per l'appalto alla sede legale dell'ente appaltante	3.00
1.2 Centro di cottura d'emergenza in caso di disfunzione del centro principale	3.00
1.3 Piattaforma acquisti per il centro di cottura utilizzato per la gestione dell'approvvigionamento delle materie prime.	4.00
Totale criterio	10.00
02. Certificazioni (oltre a quelle previste per l'ammissione in gara)	
2.1 Possesso del marchio ECOLABEL EU superiore al 30% dei prodotti per la pulizia dei locali e disinfezione e della carta tessuto	1.00
Totale criterio	1.00
03. Organico destinato al servizio	
3.1 Autocertificazione sul n. medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto	2.00
3.2 Corsi ed iniziative di riqualificazione ed aggiornamento professionale, svolti dalla ditta nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che svolgono attività di ristorazione scolastica	4.00
Totale criterio	6.00
04. Derrate alimentari	
4.1 Frutta, verdura e ortaggi, legumi, ecc., proveniente da produzione biologica	6.00
4.2 Frutta, verdura e ortaggi, legumi, ecc., provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti DOP/IGP/STG, da prodotti tipici e tradizionali, da Km0	10.00
4.3 Carne da produzione biologica – espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante	3.00
4.4 Carne da prodotti DOP/IGP, da prodotti tipici e tradizionali, da Km0	4.00
4.5 Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti) – Espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menù proposto dall'ente appaltante	2.00
4.6 Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, caffè) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	1.00
4.7 Presenza di prodotti ortofrutticoli, derivanti da	

prodotti dell'agricoltura sociale (l. 241/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia	1.00
Totale criterio	27.00
05. Fornitori	
5.1 Impegno formale ad utilizzare per tutta la durata dell'appalto fornitori di materie prime in possesso della certificazione ISO 22000-2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	2.00
Totale criterio	2.00
06. Contenitori	
6.1 Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	3.00
Totale criterio	3.00
07. Mezzi di trasporto	
7.1 Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	2.00
Totale criterio	2.00
08. Antispreco	
8.1 Recupero alimenti non somministrati nel rispetto della L. 166/2016	3.00
Totale criterio	3.00
09. Gradimento	
9.1 Rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza, che sarà svolta da parte della ditta, sia con rilevazione dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi.	1.00
Totale criterio	1.00
10. Distribuzione	
10.1 Personale per lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti nei refettori: rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti	2.00
Totale criterio	2.00
11. Educazione Alimentare	
11.1 Elaborazione e realizzazione di progetti annuali di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio	1.00
11.2 Fornitura di contenitori e/o cestini per pane e frutta, per un gradevole allestimento degli ambienti.	1.00
11.3 Fornitura ad inizio anno di depliant informativi di educazione alimentare, normative, buone regole	1.00
Totale criterio	3.00
12. Servizio di rilevazione delle presenze giornaliere in mensa e servizi informatici	

12.1 Rilevazione delle presenze e del numero di pasti mediante sistema informatico web-based che permette il monitoraggio da parte degli uffici comunali	4.00
12.2 Sistema che permette anche l'accesso dell'utenza per il pagamento online	2.00
12.3 Attivazione di app per comunicazioni, menù, news	1.00
Totale criterio	7.00
13. Offerta pasti gratuiti	
13.1 Offerta giornaliera di pasti gratuiti da destinare ad alunni o ad altre persone, indicate dai servizi sociali, in situazioni di disagio	8.00
Totale criterio	8.00
Totale	75.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica	
Offerta tecnica	