

## SCHEMA PROGETTO TECNICO

OGGETTO: PROCEDURA TELEMATICA DI IMPORTO INFERIORE ALLA SOGLIA COMUNITARIA CON R.D.O. SU PIATTAFORMA MEPA, APERTA A TUTTI GLI OPERATORI ABILITATI SUL SITO ACQUINRETEPA MEPA CONSIP MEF (INIZIATIVA MEPA "SERVIZI", CATEGORIA "SERVIZI DI RISTORAZIONE" CPV: 55523100-3 SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA), AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023 E CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA AI SENSI DELL'ARTICOLO 108, COMMA 2 LETT. A) DEL MEDESIMO D.LGS. 36/2023 SULLA BASE DEL MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2023/2024 PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA (PERIODO PRESUNTO 08/11/2023-31/05/2024) E SECONDARIA DI 1° GRADO (PERIODO PRESUNTO 08/11/2023-21/12/2023) DEL COMUNE DI PARTANNA.

CIG (CODICE IDENTIFICATIVO GARA)    **A021C24DC6**

CRITERI	PUNTEGGIO MAX	SUBCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
1 Anzianità di servizio dell'impresa nel campo della ristorazione collettiva scolastica da comprovarsi mediante il certificato Registro Imprese:	6	specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica inferiore a 3 anni	0
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 3 a 7 anni	4
		presenza di certificato del registro Imprese attestante la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva scolastica da 8 o più anni	6
2 Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali preparati e forniti nell'anno precedente dalla ditta partecipante, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti preparati per la Ristorazione Scolastica	10	0 – 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	0
		11 – 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	2
		21 – 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	4
		41 – 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	6
		81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	8
		6 punti = 81 – 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto	10

3 Utilizzo contenitori per il trasporto dei pasti nei plessi scolastici interessati (Allegare scheda tecnica)	6	Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o camera d'aria)	2
		Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura a saturazione di vapore	4
		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	6
4 Qualifica del personale fisso presente quotidianamente nel Centro di cottura destinato a fornire il servizio opportunamente documentata (si possono Cumulare i punteggi)	16	Presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di esperienza pregressa almeno triennale come cuoco	1
		Presenza responsabile di cucina con esperienza almeno biennale	3
		Presenza Tecnico Nutrizionista diplomato	5
		Presenza laureato in scienze dell'alimentazione	7
5 Corsi di aggiornamento del personale con opportuna documentazione	3	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	2
		Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre a 10 ore annue	3
6 Possesso di certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione (si assegnerà uno solo dei punteggi anche in presenza di entrambi i certificati)	5	in assenza di certificazione ISO 9001	0
		in presenza di certificazione ISO 9001	3
		in presenza di certificazione ISO 22000	5
7 Prossimità tra il centro di cottura e i refettori espressa in termini di percorrenza)	10	Consegna oltre 1 ora	0
		Consegna entro 1 ora	4
		Consegna entro 40 minuti	7
		Consegna entro 20 minuti	10
8 Valutazione dell'impatto ambientale nella gestione del servizio - classe ecologica del mezzo di trasporto adibito stabilmente alla veicolazione dei pasti (allegare copia carta circolazione)	4	Euro 4	0
		Euro 5	3
		Euro 6	4

<p>9 Proposta percentuale utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P. rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto. (Successivamente all'aggiudicazione e inizio servizio, l'approvvigionamento dei prodotti dovrà essere documentato attraverso le fatture d'acquisto sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati).</p>	10	utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 0% a 20%	0
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 21% a 40%	2
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 41% a 60%	5
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 61% a 80%	8
		utilizzo di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P da 81% a 100%	10
<b>Totale punteggio massimo 70</b>			