



COMUNITÀ MONTANA  
CASTELLI ROMANI  
E PRENESTINI

Comune di San Cesareo

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019

<b>Informazioni sulla gara</b>	
<b>ID</b>	129
<b>Tipologia di gara:</b>	Procedura aperta
<b>Criterio di valutazione:</b>	Economicamente più vantaggiosa
<b>CPV:</b>	55524000-9
<b>CIG:</b>	7140924CE4
<b>Tipo di fornitura:</b>	Servizi
<b>Atto di riferimento:</b>	Det Rup comunle 160 del 18.07.2017 e del Rup della cuc n.xxxxxxxx
<b>RUP:</b>	Cinzia Ferretti
<b>Responsabile dell'esecuzione del contratto:</b>	Per il comune Avv. Cinzia Ferretti, Resp. del Settore I Tel. 06/95898209, pec: segreteriasancesareo@pec.provincia.roma.it; Per la CUC dott. Rodolfo Salvatori Tel. 069470820 e-mail: cuc@cmcastelli.it direttoregenerale@cmcastelli.it
<b>Per richiedere informazioni:</b>	Per il comune Avv. Cinzia Ferretti, Resp. del Settore I Tel. 06/95898209, pec: segreteriasancesareo@pec.provincia.roma.it; Per la CUC dott. Rodolfo Salvatori Tel. 069470820 e-mail: cuc@cmcastelli.it direttoregenerale@cmcastelli.it
<b>Stato:</b>	Aggiudicata
<b>Soggetto aggiudicatore:</b>	Comune di San Cesareo
<b>Centro di costo:</b>	Settore I Avvocatura generale
<b>Destinatario fornitura/servizio:</b>	Settore I Avvocatura generale
<b>Aggiudicatario:</b>	Vivenda Srl

<b>Importi e oneri</b>	
<b>Importo complessivo a base d'asta:</b>	928.403,96 €
<b>Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:</b>	927.775,24 €
<b>Oneri:</b>	628,72 €
<b>Importo contribuito ANAC:</b>	80,00 €
<b>Garanzia fideiussoria:</b>	18.568,08 €

<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	30

<b>Date pubblicazione e scadenza</b>	
<b>Data inizio partecipazione:</b>	04 agosto 2017 10:00:00
<b>Termine ultimo per la presentazione di quesiti:</b>	08 agosto 2017 12:00:00
<b>Data scadenza:</b>	21 agosto 2017 12:00:00

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa</b>
Domanda di partecipazione (allegato A)
Autocertificazione
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione - Fidejussione
DGUE
Dich. Requisiti Generali (allegato B)
Dich. Legale Rappresentante (allegato C)
Dich. Requisiti Economici (allegato D)
Dich. Requisiti Tecnico (allegato E)
Dich. Avvalimento (allegato F)
DICHIARAZIONE DI SOPRALLUOGO
PassOE
Dichiarazione di idonee referenze bancarie

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica</b>
Offerta economica (allegato G)
IMPOSTA DI BOLLO
DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO VALIDO DEL SOTTOSCRITTORE OFFERTA

**Documentazione gara**

BANDO DI GARA

Disciplinare di Gara

ALLEGATO "A" - Istanza di Partecipazione

ALLEGATO "B" - Dich. Requisiti Generali

ALLEGATO "C" – Dich. Legale rappresentante

ALLEGATO "D" – Dich requisiti economico finanziari

ALLEGATO "E" - Dich requisiti Tecnico organizzativi

ALLEGATO "F" – Dich. Di Avvalimento

ALLEGATO "G" - Offerta Economica

Inventario dei beni giacenti presso il centro di cottura e refettori

Elenco del Personale

Allegato - Istruzioni alla compilazione del DGUE

File DGUE - Documento gara Unico Europeo informatico

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

<b>Criteria punteggi documentazione tecnica</b>	
<b>Nome criterio/sub-criterio</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>
Gestione ed organizzazione del servizio	
1.1 Modalità organizzative generali e di gestione del servizio di refezione scolastica	10.00
1.2 Qualità dei prodotti, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti)	7.00
1.3 Strumenti procedure e modalità di verifica e valutazione della qualità delle attività svolte	5.00
1.4 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari e attrezzature e, in generale, delle misure di igiene ambientale adottate dalla ditta	5.00
1.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze	3.00
<b>Totale criterio</b>	<b>30.00</b>
Organizzazione del personale e del lavoro (timing operativo del personale impiegato nel servizio)	
2.1 Descrizione del piano di formazione/aggiornamento degli operatori, ....	5.00
2.2 Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti	5.00
2.3 Progetto per il costante monitoraggio e la valutazione continua del servizio di refezione scolastica erogato con analisi di soddisfazione dell'utenza da realizzare per tutta la durata dell'appalto	5.00
2.4 Qualificazione ed esperienza professionale del personale impiegato	5.00
<b>Totale criterio</b>	<b>20.00</b>
Servizi aggiuntivi e migliorativi	
Progetti ed interventi volti al miglioramento del servizio e del comfort dell'utenza ....	8.00
<b>Totale criterio</b>	<b>8.00</b>
Utilizzo di prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, Km. 0) – Progetti di educazione alimentare.	
3.1 Utilizzo di prodotti BIO, DOP, IGP, Km. 0 oltre i minimi richiesti da capitolato	6.00
3.2 Recupero delle eccedenze – riduzione dell'impatto ambientale	3.00
3.3 Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza	3.00
<b>Totale criterio</b>	<b>12.00</b>
<b>Totale</b>	<b>70.00</b>

<b>Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica</b>
Offerta tecnica
DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO