



COMUNITÀ MONTANA
CASTELLI ROMANI
E PRENESTINI

Comune di Rocca di Papa

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA CON UTILIZZO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE SITO IN V. VECCHIA DI VELLETRI PER GLI AA.SS. 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025 per il Comune di ROCCA DI PAPA

Informazioni sulla gara	
ID	342
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
Protocollo:	1667
CIG:	8237464A54
Tipo di fornitura:	Servizi
Atto di riferimento:	Det. Contr.RUP R. Papa n. 281 del 18/03/2020 Det. Resp. CUC n. 148 del 27/03/2020
RUP:	ANNALISA GENTILINI
Responsabile dell'esecuzione del contratto:	RUP Comunale Dott.ssa Annalisa Gentilini PEC protocollo@pec-comuneroccadipapa.it Tel. 069499281
Per richiedere informazioni:	RUP Comunale Dott.ssa Annalisa Gentilini PEC protocollo@pec-comuneroccadipapa.it Tel. 069499281
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Comune di Rocca di Papa
Centro di costo:	SETTORE SOCIO CULTURALE
Destinatario fornitura/servizio:	SETTORE SOCIO CULTURALE
Aggiudicatario:	DUSSMANN SERVICE SRL
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	11.004,67 €
Data di aggiudicazione:	30 marzo 2021

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	2.585.000,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	4,68 €
Oneri:	11.000,00 €
Importo contribuito ANAC:	140,00 €
Garanzia fideiussoria:	51.700,00 €

Criteri punteggiamento documentazione economica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
canone di locazione del centro cottura	
canone di locazione del centro cottura	2.50
Totale criterio	2.50
Totale	2.50

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	27.5

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	15 aprile 2020 9:30:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	25 maggio 2020 12:00:00
Data scadenza:	03 giugno 2020 12:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa

Domanda di partecipazione
Eventuale mandato collettivo di Rappresentanza in caso di ATI- CONSORZI - GEIE
DGUE documento di gara Unico Europeo
DICHIARAZIONE BANCARIA
CAUZIONE PROVVISORIA
IMPEGNO PER CAUZIONE DEFINITIVA
EVENTUALE CERTIFICAZIONE DI OTTEMPERANZA ALLA LEGGE 68/1999
CAPITOLATO SPECIALE SOTTOSCRITTO
Ricevuta Versamento Tassa Gara ANAC
PASS -OE rilasciato dall' ANAC
Attestazione Sopralluogo Rilasciata dal Comune di Rocca di Papa
Eventuale Originale o copia autentica Procura nel caso di offerta sottoscritta da un Procuratore
Eventuale dichiarazione del CONSORZIATO
Eventuale documentazione e Dichiarazioni art 89 D.lvo 50/2016 per AVVALIMENTO
Eventuale Dichiarazioni costituenda ATI
Eventuali ulteriori dichiarazioni
Eventuali altri documenti

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica

Modello di offerta economica
Imposta di bollo virtuale
Documento di riconoscimento

Documentazione gara

Bando e disciplinare di gara
Modello Unico Istanza di partecipazione
File DGUE elettronico
istruzioni per la compilazione del DGUE elettronico
Modello Offerta Economica
istruzioni per il pagamento dell'imposta di Bollo con modello F 23
Relazione Tecnica Illustrativa Quadro Economico e DUVRI
Linee di indirizzo nazionale Ristorazione Scolastica
Capitolato Speciale descrittivo Prestazionale
PLANIMETRIA CENTRO COTTURA
PLANIMETRIA CU
Lettera orari fruizione pasti

Chiarimenti	
Domanda	Risposta
In riferimento alla gara in oggetto vi chiediamo di comunicarci il tasso di morosità degli ultimi due anni scolastici	<p>il tasso di morosità da parte degli utenti - inteso quale percentuale di quote non pagate e quindi morosità riscontrate sull'intera utenza, comunicato il 19/02/2020 prot. 5060 dalla Ditta S.i.a.r.c. S.p.A. ,concessionaria uscente del servizio, riferito all' anno 2019/2020 è di circa il 13%. In merito all'anno scolastico 2018/2019 siamo in attesa che ci venga comunicato il dato dal Concessionario uscente. Si provvederà a comunicare il dato quanto prima.</p> <p>Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Annalisa Gentilini</p>
Domanda	Risposta
Nel disciplinare di gara viene indicato quale requisito di partecipazione l'aver realizzato negli ultimi tre esercizi 2017-2019 un importo di servizi analoghi a quelli oggetto della procedura non inferiore al 120% dell'importo del presente affidamento.... iniziati e terminati nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando. Si chiede di specificare se l'importo della concessione preso come riferimento per il calcolo del 120% sia quello indicato per l'intera durata della concessione (cinque anni) oppure si possa calcolare il 120% sull'importo annuo della concessione e moltiplicarlo per il periodo 2017-2018-2019. Inoltre si chiede di specificare se tali servizi debbano essere obbligatoriamente iniziati nel 2017 e terminati nel 2019 oppure possano essere servizi attualmente in essere.	L'importo della concessione preso come riferimento per il calcolo dei requisiti di partecipazione è quello indicato al punto 4.3 del Bando telematico di gara. I servizi e le prestazioni valutabili sono quelli iniziati ed ultimati nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente bando (2017 – 2019), ovvero la parte di essi ultimata nello stesso periodo per il caso di servizi iniziati in epoca precedente, esclusivamente qualora eseguite con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata del contratto/concessione, indicando per ciascun anno scolastico il numero complessivo annuale dei pasti e le amministrazioni comunali servite. Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Annalisa Gentilini
Domanda	Risposta
1. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE – Art. 5 - Si fa riferimento ad un canone di locazione del centro cottura di proprietà dell'Ente da proporre in fase stesura offerta economica. A fronte del pagamento di suddetto canone è consentito all’Affidatario la possibilità di utilizzare il centro di cottura di proprietà dell'Ente per produrre pasti ad utenza diversa rispetto alla refezione scolastica? Il centro cottura di proprietà dell'Ente è legato ad un’autorizzazione sanitaria che prevede un limite massimo di produzione pasti giornaliera?;	1. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE – Art. 5 – l’Appalto per la concessione del servizio di refezione scolastica, prevede l’utilizzo del centro cottura sito in Rocca di Papa Via Vecchia di Velletri snc, al fine di svolgere (non esclusivamente) ma prioritariamente il servizio di mensa scolastica. Il Centro Cottura dell’ente è legato ad una autorizzazione sanitaria che non prevede un limite massimo di produzione di pasti giornalieri.
Domanda	Risposta

<p>1. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE – Art. 12 - A seguito di aggiudicazione l’Affidatario “prima dell’avvio della concessione ed a propria cura e spese, dovrà istituire un front-office amministrativo a disposizione dell’utenza presso un locale sito nel centro storico del Comune di Rocca di Papa”. Questo sito nel centro storico del Comune di Rocca di Papa è messo a disposizione da parte dell’Ente? E’ previsto un affitto ed ulteriori costi? In caso contrario è l’Affidatario che vi deve provvedere accollandosi tutti i costi?;</p>	<p>1. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE – l’art. 12 – prevede che: “<i>L’aggiudicatario - prima dell’avvio della concessione ed a propria cura e spese - dovrà istituire un front office amministrativo a disposizione dell’utenza presso un locale sito nel centro storico del Comune di Rocca di Papa</i>”e lo stesso non è messo a disposizione dell’Ente”.</p>
Domanda	Risposta
<p>1. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE – Art. 13 - Nel suddetto articolo al punto “c” si fa riferimento all’onere da parte dell’Affidatario “all’attivazione e/o voltura e pagamento utenze quali energia, gas, acqua, telefono, linee dati internet, tassa rifiuti etc..”. Al fine di produrre un’offerta economica congrua al valore dell’appalto è necessario avere i dati economici di spesa dell’ultimo anno comprensivi di ulteriori oneri non espressamente evidenziati nei documenti di gara ma che compongono il documento economico su base annua;</p>	<p>1. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE – l’art. 13 – relativamente alle utenze, in via preliminare, si specifica che le stesse sono intestate all’impresa appaltatrice uscente e che tali utenze saranno volturate al nuovo aggiudicatario. Per quanto afferisce all’ammontare delle singole utenze, si riportano i seguenti dati:</p> <p>Le utenze sono state calcolate facendo una stima tra consumi e metri cubi delle superfici interessate in quanto il centro cottura, come già precisato nelle regole di gara, è ubicato nel plesso scolastico della Scuola dell’Infanzia “L’Acquarello”. Ne discende la seguente stima: € 50,00 al mese per utenza telefonica, € 2.000,00 all’anno per la luce, € 3.000,00 annui per il gas. Per il pagamento dell’acqua l’importo è commisurato al consumo, previa lettura del contatore: viene comunque stimata una spesa di circa e 2.000 annui.</p> <p>L’ammontare della tassa rifiuti del Centro cottura sarà onere dell’I.A. la quale dovrà fare denuncia presso l’ufficio tributi, indicando le superfici occupate e l’attività svolta su ciascuna porzione di superficie. Per quantificare l’importo della tassa dei rifiuti speciali dovranno essere richieste dell’I.A. presso l’ufficio tributi, indicando le superfici occupate e l’attività svolta su ciascuna porzione di superficie. Per quantificare l’importo della tassa rifiuti per l’anno 2020 occorre attendere l’approvazione delle nuove tariffe da parte del Consiglio Comunale entro il 31/07/2020. Eventuali esenzioni per lo stoccaggio dei rifiuti speciali dovranno essere</p>

richieste dall'I.A. presso l'ufficio Ambiente del Comune.

Domanda

Risposta

AVVISO DI PROROGA DEI TERMINI

Si comunica che in relazione alla situazione emergenziale ancora in atto e su proposta del Rup comunale, i termini della presente procedura di gara sono così rideterminati:

Termine presentazione delle offerte MERCOLEDI 3 GIUGNO 2020 ORE 12,00

Termine presentazione quesiti LUNEDI 25 MAGGIO 2020 ORE 12,00

Termine risposte ai quesiti VENERDI' 29 MAGGIO 2020

Prima seduta commissione di gara MERCOLEDI' 10 GIUGNO 2020

Termine per effettuazione sopralluoghi VENERDI' 22 MAGGIO 2020

Il Rup della Cuc

Dott. Rodolfo Salvatori

Domanda

Risposta

Si chiede di conoscere:

1. Dato sulla morosità dell'utenza nell'ultimo anno (2018/2019);

2. E' corretto intendere che la formula economica inversamente proporzionale è da considerarsi sul prezzo (come correttamente indicato nel disciplinare) e non sul ribasso percentuale?

Punteggio massimo: 27,5 /100 punti

$Pe = P \times PB/PO$

dove: Pe = punteggio erogato

P = punteggio massimo = 27,5

PB = Prezzo più basso

1. il tasso di morosità da parte degli utenti - inteso quale percentuale di quote non pagate e quindi morosità riscontrate sull'intera utenza, comunicato dalla Ditta S.i.a.r.c. S.p.A. ,concessionaria uscente del servizio, riferito all'utenza dell'ultimo anno scolastico è di circa il 13%.
2. la formula economica inversamente proporzionale è da considerarsi sul prezzo unitario del pasto offerto (in ribasso) rispetto alla base di gara come indicato nel bando di gara al punto 15.2 e nel disciplinare. Per mero refuso nel modello "offerta economica" allegato agli atti di gara è stata riportata erroneamente la dicitura: a) (...) il seguente ribasso percentuale..... (...)" . Il concorrente dovrà indicare (in cifre e lettere) il prezzo unitario del pasto offerto (in ribasso) rispetto al prezzo posto a base di gara come previsto dal punto 15.2 del bando. Si precisa, ulteriormente, che in caso di indicazione del ribasso percentuale da parte del concorrente, la Commissione di gara, effettuati i calcoli, provvederà a prendere in considerazione il prezzo unitario del pasto derivante dal calcolo.

Il Responsabile comunale

Dott.ssa Annalisa Gentilini

Domanda

Risposta

Si chiede

1. se sia possibile la pubblicazione dei menu (estivo/invernale)
2. a quanto ammontano le utenze di gas, acqua, energia e tassa rifiuti del centro cottura
3. se sia possibile la pubblicazione della planimetria dei locali con disposizione delle attrezzature del Centro di Cottura;
4. se sia possibile la pubblicazione della documentazione attestante la conformità alla normativa vigente dei locali e degli impianti del Centro di Cottura (ad es. Certificato di Prevenzione Incendi, dichiarazioni di conformità degli impianti, etc)

1. i menu (estivo/invernale) sono inseriti all'interno del Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale pubblicato nella sezione trasparenza del Comune di Rocca di Papa alla voce "bandi di gara e contratti";
2. si rimanda alla Faq. n. 3;
3. allo stato attuale la documentazione richiesta (di cui al quesito 3 e 4) è attualmente custodita presso la ex sede comunale oggetto di provvedimento di dissequestro da parte dell'autorità giudiziaria e pertanto sarà acquisita e messa a disposizione in tempo utile per consegnarla alla ditta aggiudicataria prima della sottoscrizione del contratto.

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Annalisa Gentilini

Domanda

Risposta

1. si chiede il dato relativo all'ammontare della morosità relativo ai precedenti anni scolastici;
2. si chiede, al fine di un completo sviluppo dell'elaborato tecnico, se è possibile portare a 50 il numero di facciate consentite.

1. Vedasi Faq. precedente;
2. L'elaborato tecnico deve rispettare quanto stabilito al punto B-1 del disciplinare di gara.

Domanda

Risposta

Buongiorno, la presente per richiedere i seguenti chiarimenti relativi al bando di gara per il servizio di mensa scolastica: - Rispetto a quanto richiesto nell'art.12 del Capitolato di gara "di garantire la fornitura mensile di pasti per 25 casi sociali indicati annualmente dai servizi sociale del Comune di Rocca di Papa" si chiede conferma che trattasi di n. 25 pasti mese. Si chiede inoltre di chiarire le modalità di consegna di tali pasti e se trattasi di pasti ulteriori rispetto a quelli scolastici indicati da CSA - Si chiede di fornire l'attuale morosità - Si chiede di fornire il prezzo a pasto attuale di gestione - In riferimento all'art. 3 del Capitolato di gara si chiede di fornire indicazioni circa la data di effettuazione del sopralluogo - Si chiede di indicare il numero di turno e orari di somministrazione per ciascun plesso scolastico - Rispetto all'allegato E

1. Si conferma che trattasi n. 25 pasti al mese per alunni segnalati dai servizi sociali già compresi all'interno del numero dei pasti conteggiati dalla CSA.
2. Si rimanda alle Faq pubblicate;
3. Il prezzo attuale a pasto è €. 4,54 al netto di Iva;
4. La data del sopralluogo viene stabilita in base ad apposita richiesta inoltrata dalla Ditta come stabilito dal bando di gara;
5. Numero dei turni e orari: CAMPI MATERNA 1 TURNO 80 PASTI 2 ASM
CAMPI ELEMENTRE 2 TURNI 180 PASTI 3 ASM
CENTRO URBANO MATERNA 1 TURNO 50 PASTI 1 ASM
CENTRO URBANO ELEMENTARE 1 TURNO 100 PASTI 2 ASM
GIARDINO DEGLI ULIVI 2 TURNI 150 PASTI 3 ASM 6

<p>inventario attrezzature si chiede di indicare meglio a quali locali appartengono gli elenchi perché su alcuni non viene menzionato il plesso/cucina - Si chiede di chiarire se i plessi indicati nell'allegato D sono tutti terminali in trasportato senza cucina - Suddivisione del numero dei pasti per ciascun plesso Restando in attesa di cortese riscontro, porgiamo cordiali saluti. Dussmann Service S.r.l.</p>	<p>Si provvederà a verificare l'elenco dell'allegato E ed eventualmente ad integrarlo;</p> <p>7. i plessi indicati nell'allegato D sono tutti terminali in trasportato senza cucina.</p> <p>Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Annalisa Gentilini</p>
Domanda	Risposta
<ol style="list-style-type: none"> 1. si chiede di rendere noto il nome dell'attuale sistema informatico in uso; 2. si chiede di specificare per ogni plesso scolastico l'orario di inizio mensa e gli eventuali doppi turni; 3. si chiede infine di chiarire nel caso in cui un concorrente utilizzi un Centro cottura proprio (possibilità prevista nel Quadro economico), se il canone di locazione del Centro cottura Comunale vada comunque offerto e pagato 	<ol style="list-style-type: none"> 1. l'attuale sistema informatico in uso è la piattaforma informatica fornita dalla Soc. Progetti e Soluzioni; 2. Vedasi faq. precedenti; 3. L'Appalto in oggetto prevede l'affidamento, in regime di concessione del servizio di mensa scolastica con utilizzo del Centro Cottura Comunale sito in V. Vecchia di Velletri per gli AA.SS. 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025. Come previsto dal bando di gara l'offerta economica si costituisce di due aspetti (...) al punto 15.2 lett. b del bando di gara prevede espressamente <i>“per un’assegnazione di punteggio massimo pari a 2,5 punti, afferirà al canone di locazione del centro cottura di proprietà dell’Ente da corrispondere allo stesso, per tutta la durata dell’appalto, a fronte dell’utilizzo del centro di cottura sito in Via Vecchia di Velletri snc – 00040 Rocca di Papa (Rm), in relazione al corrispettivo minimo posto a base di gara di € 500,00 (cinquecento/00)/mese, oltre IVA e massimo di € 1.500,00 (millecinquecento/00)/mese, oltre IVA. Il concorrente dovrà offrire il relativo <u>canone/mese</u> variabile nell’ambito della forbice ut supra indicata, ai fini della garanzia della giusta concorrenzialità”</i>. Il Disciplinare di gare al paragrafo “procedura di aggiudicazione” prevede espressamente che : <i>in assenza di una sola specifica delle specifiche di cui ai punti a) e b) suddetti, il concorrente sarà escluso dalla procedura di gara”</i>. <p style="text-align: right;">Il Responsabile del Procedimento</p> <p style="text-align: right;">Dott.ssa Annalisa Gentilini</p>

Domanda	Risposta
<p>Si richiede di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Fornire planimetrie in formato DWG e/o pdf dei locali che compongono il centro cottura comunale; 2) Fornire le planimetrie in DWG e/o pdf dei refettori e dei locali porzionamento e lavaggio presenti nei plessi scolastici oggetto di gara; 3) Indicare il dato sul tasso di morosità riscontrato negli anni passati; 4) Fornire l'ammontare del costo delle utenze acqua, gas ed elettriche relative al centro cottura comunale sostenuto nel corso del precedente appalto; 5) In considerazione del limite massimo delle Relazione tecnica pari a 10 facciate si chiede se è possibile oltre alle pagine previste per il progetto tecnico produrre allegati; 6) All'art.4 del CSA si fa menzione della presenza di 5 refettori scolastici le cui ubicazioni sono riportate nell'allegato D, ma in quest' ultimo i plessi indicati sono 6, per cui si chiede di specificare e indicare se ci sono refettori utilizzati promiscuamente da più di un plesso scolastico; 7) All'art.26 del CSA si fa menzione ad alcuni plessi scolastici in cui i pasti vengono distribuiti su due turni. Pertanto, si chiede di esplicitare e dettagliare di quali plessi si tratti, il relativo numero 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si rinvia alle Faq precedenti 2. Si rinvia alle Faq precedenti 3. Si rinvia alle Faq precedenti 4. S rinvia alle Faq precedenti 5. Si rinvia alle Faq precedenti 6. nell'art.4 del CSA c'è un refuso. Il numero esatto dei refettori scolastici sono correttamente riportati nell'allegato D, e sono 6. Inoltre si specifica che non ci sono refettori utilizzati promiscuamente da più di un plesso scolastico. 7. Si rimanda alle Faq precedenti <p>Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Annalisa Gentilini</p>

di pasti per turno e le due fasce orarie di distribuzione.	
Domanda	Risposta
Buongiorno, in considerazione del numero ristretto delle pagine e dei numerosi sub criteri, si richiede se siano ammessi allegati all'elaborato tecnico. Cordiali saluti, Dusmann Service S.r.l.	Si rinvia a quanto pubblicato su faq precedenti per identico quesito. Il Rup Comunale
Domanda	Risposta
Buongiorno, si chiede conferma che trattasi di refuso il riferimento ai Criteri ambientali Minimi approvati con D.M 25/7/2011, e che di conseguenza occorre fare riferimento ai nuovi CAM (approvati con D.M 10/3/2020).	2) Si conferma che trattasi di refuso il riferimento ai Criteri ambientali Minimi approvati con D.M 25/7/2011, e che di conseguenza occorre fare riferimento ai nuovi CAM (approvati con D.M 10/3/2020).
Domanda	Risposta
Si chiede: 1) planimetrie del centro di cottura non presenti tra i documenti di gara. 2) nell'allegato MODELLO Fac- simile OFFERTA ECONOMICA al punto b) per il Canone mensile è indicato di esprimere una percentuale (%) si tratta di un errore?	1. La planimetria del centro cottura è stata allegata ai documenti di gara 2. Si conferma che trattasi di un errore. Trova applicazione il punto 11 e il punto 15.2 lett. b) del Bando di gara nonché il punto 2 del Disciplinare di Gara.
Domanda	Risposta
In relazione al requisito del fatturato globale, si fa riferimento al triennio 2017-2019. dato che il bilancio 2019 non è stato ancora presentato è possibile fare riferimento al triennio precedente 2016/2018 i cui esercizi sono chiusi?	1) In base al punto 13 lett. c) del bando di gara il requisito del fatturato globale deve essere relativo agli ultimi tre esercizi (2017 – 2019): Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Annalisa Gentilini
Domanda	Risposta
E'possibile avere i modelli delle dichiarazioni e dell'offerta economica in formato word o editabili, essendo delle immagini non si riesce a compilarle o a trasformarle. grazie	1) I modelli delle dichiarazioni dell'offerta economica presenti sul sito del Comune di Rocca di Papa sono tutti in formato .pdf : http://static.comune.roccadipapa.rm.it/uploads/Modello-di-Offerta-Economica-1.pdf Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Annalisa Gentilini
Domanda	Risposta
Buongiorno, In riferimento all'art.4 CSA si chiede di chiarire quando parte e quando si conclude la mensa rispetto al calendario scolastico e alla	1. L'art. 4 CSA è stato predisposto tenendo conto della comunicazione inviataci dall'istituto Comprensivo

media di 200 giorni scolastici da Voi indicati poiché di norma il servizio parte intorno alla metà di settembre e si conclude al 30 giugno determinando un numero di giorni scolastici pari a 175/180 giorni. Cordiali saluti, Dussmann Service S.r.l.

Leonida Montanari che, per migliore comprensione, si allega alla documentazione di gara.

Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Annalisa Gentilini

Criteria punteggi documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
A) Qualità e dettaglio della proposta progettuale per l'organizzazione, gestione e la razionalizzazione del servizio di mensa scolastica	
A1) modalità organizzative generali ed esecutive per lo svolgimento del servizio di mensa scolastica, descrizione e organizzazione risorse umane impiegate e reperibilità;	10.00
A2) gestione della riscossione delle rette e la gestione amministrativo-contabile del servizio	8.00
A3) modalità organizzative ed esecutive per la pulizia e sanificazione degli ambienti, macchinari ed attrezzature	3.00
A4) qualità e dettaglio del piano dei trasporti dei pasti dal centro cottura ai terminali di consumo	3.00
A5) procedure e modalità di verifica e valutazione (non autovalutazione) della qualità delle attività svolte, monitoraggio della soddisfazione dell'utenza e piano di comunicazione delle stesse	3.00
A6) possesso di certificazioni di qualità aggiuntive rispetto a quelle minime previste al punto 13. – lettera b) – del presente bando (1 punto per ogni certificazione aggiuntiva fino al massimo di 3 valutabili)	3.00
A7) gestione degli imprevisti e delle emergenze	2.00
Totale criterio	32.00
B) Rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e delle disposizioni ambientali in materia di green economy – Progetti di educazione alimentare	
B1) proposte operative, concrete e dettagliate per l'attuazione di una mensa scolastica a "Km. Zero"	8.00
B2) proposte operative e di dettaglio per l'utilizzo prevalente di prodotti locali e relativa incidenza percentuale degli stessi sul totale degli approvvigionamenti	5.00
B3) migliorie di carattere ambientale, quali proposte operative e di dettaglio per la riduzione e recupero dei rifiuti, anche con riferimento alla riduzione/eliminazione dell'impiego di carta e plastica	5.00
B4) migliorie di carattere ambientale finalizzate al recupero delle eccedenze alimentari	3.00
b5) organizzazione e realizzazione di incontri di educazione alimentare con esperti dell'alimentazione, rivolti agli alunni, agli studenti di tutte le scuole e ai loro genitori, per sensibilizzare i ragazzi e le loro famiglie ai problemi connessi all'al	2.00
Totale criterio	23.00
C) Servizi aggiuntivi offerti:	

C1) servizi aggiuntivi e attrezzature in aumento che si intendono realizzare o mettere a disposizione per la realizzazione del servizio	10.00
C2) Modalità di realizzazione di un sistema di riscossione dei costi dei pasti da parte dell'utenza mediante il ricorso a strumenti elettronici e l'indicazione delle diverse procedure di recupero bonario e/o forzoso delle morosità. La commissione valuterà	5.00
Totale criterio	15.00
Totale	70.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
--

Offerta tecnica
Dichiarazione Segreti Tecnici e Commerciali da sottrarre all'accesso
Documento di riconoscimento
Eventuali documenti integrativi