

PRECISAZIONE NR. 1

**Procedura aperta l'affidamento del SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA - Comune di San Vitaliano (Na) CIG
758915834D ai sensi dell'ART. 60 D.L.GS 50/2016**

Con riferimento all'avviso in oggetto, si precisa, per meglio chiarire i criteri di attribuzione dei punteggi da parte della Commissione tecnica, che la tabella di valutazione alla quale gli operatori economici interessati devono attenersi è la seguente:

1) Prodotti offerti e sicurezza alimentare (massimo punti 20):

1A. Progetto tecnico contenente proposte innovative e migliorative per la gestione del servizio idonee ad innalzare la qualità del servizio rispetto ai livelli chiesti. **Formato da max 20 pagine (40 facciate) con carattere Times New romano 12.** Il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro per garantire una puntuale erogazione del servizio, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. In esso dovranno essere descritte le procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti. Il concorrente dovrà presentare relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune e saranno condizioni contrattuali. **Max 10 punti**

1B. Proposte migliorative/innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal Capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione **(Max punti 10):**

organizzazione di eventi in occasione delle principali festività (natalizia carnevale, pasquali, ..., fine anno scolastico);	Max 6 punti
fornitura di acqua da consegnare all'entrata del bimbo in aula.	4 punti

2) Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG allegando schede tecniche descrittive dei prodotti relativa frequenza di somministrazione (max 10 punti):

- | | |
|--|----------|
| a) offerta da 6 o più prodotti DOP/IGP/STG | punti 10 |
| b) offerta da 4 a 5 prodotti DOP/IGP/STG | punti 5 |
| c) offerta da 2 a 3 prodotti DOP/IGP/STG | punti 2 |

3. Utilizzo di ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta – Km zero -e biologici, allegando schede tecniche descrittive dei prodotti e relativa frequenza di somministrazione: (max 10 punti)

- a. offerta da 10 a più prodotti biologi-filiera corta -km.0 punti 10
 - b. offerta da 6 a 9 prodotti biologi-filiera corta -km.0 punti 8
 - c. offerta da 4 a 5 prodotti biologi-filiera corta -km.0 punti 5
- Per offerta per meno di 4 prodotti non sarà assegnato alcun punteggio.

4) PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE: (Max 5 punti)

proposizione di un adeguato piano di formazione teorico/pratica per il personale da impiegare nel servizio.

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a **5 punti**, articolato nei seguenti subcriteri:

per corsi di almeno 10 ore /per ogni anno	1 punti
per corsi di almeno 20 ore /per ogni anno	3 punti
per corsi di almeno 30 ore/per ogni anno	5 punti

5) RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI E SOCIALI (Max 5 punti):

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a **5 punti**, tenuto conto dei seguenti elementi:

Piano smaltimento dei rifiuti	2 punti
Sottoscrizione di protocolli di intesa con enti locali del terzo settore locali per la consegna dei pasti in esubero a famiglie bisognose segnalate dal Comune o enti ONLUS.	3 punti

6) PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E DI INFORMAZIONE ALL'UTENZA (Max 5 punti):

A tale parametro viene attribuito un fattore ponderale pari a **max 5 punti**, articolato nei seguenti subcriteri:

Programma di educazione alimentare rivolto ai bambini	2 punti
Programma di educazione alimentare rivolto a bambini, genitori, insegnanti ed operatori comunali	5 punti

7) QUALIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE - MAX15 PUNTI

Professionalità addette al servizio	1 cuoco con diploma di Ist. Tec. Alberghiero di Stato	punti 0
	2 cuochi con diploma di Ist. Tec. Alberghiero di Stato	punti 5
	1 aiuto cuoco con diploma Ist. Tec. Alber. di Stato	punti 0
	2 aiuti cuoco con diploma Ist. Tec. Alber. di Stato	punti 5
Personale addetto di scodellamento nel presente appalto	Da 1 a 3 persone addette a all'attività di scodellamento e pulizia	Punti 0
	(almeno) 4 persone addette a all'attività di scodellamento	punti 3
	Da 5 a 6 persone addette a all'attività di scodellamento e pulizia	punti 4
	Oltre 6 persone addetto allo scodellamento	punti 5

Per i soli criteri cd. Discrezionali, ai fini della determinazione dei punteggi di cui ai precedenti parametri, ciascun commissario, laddove non vincolato dal criterio (quantitativo o tabellare), esprimerà un voto a due cifre decimali secondo i seguenti valori:

VALUTAZIONE DELLA PROPOSTA (fermo restando l'onere di riscontro motivazionale)	COEFFICIENTE DI prestazione dell'offerta
Proposta con un grado di completezza e idoneità "eccellente"	1
Proposta con un grado di completezza e idoneità "ottimo"	0.8
Proposta con un grado di completezza e idoneità "sufficiente"	0.6
Proposta con un grado di completezza e idoneità "insufficiente"	0.4
Proposta con un grado di completezza e idoneità "scarso"	0.2
Proposta ritenuta totalmente "nulla" non corrispondente alle prescrizioni del Capitolato/ Prestazione Minima possibile	0,0