



Comune di Ornavasso

Provincia del Verbano-Cusio-Ossola (VB)

Originale

DETERMINAZIONE SERVIZIO AFFARI GENERALI N. 85 DEL 26/06/2018

OGGETTO: MODIFICA DETERMINAZIONE A CONTRARRE N. 83/2018 RELATIVA ALLA GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PER IL PERIODO 01.09.2018- 31.08.2022.

L'anno 2018 del mese di giugno del giorno ventisei nel proprio ufficio,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI

RICHIAMATA la deliberazione G.C. n. 6 del 09/01/2018, esecutiva ai sensi di legge, con la quale è stata confermata al Sindaco avv. Filippo Cigala Fulgosi la responsabilità del servizio Affari Generali;

RICHIAMATA la deliberazione di Consiglio Comunale n. 49 del 23/12/2017 con cui è stato approvato il bilancio di previsione esercizi 2018/2020;

RICHIAMATA la Deliberazione G.C. n. 7 in data 09.01.2018 con cui è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per l'anno 2018;

RICHIAMATA la propria precedente determinazione n. 83 in data odierna con cui è stato disposto l'avvio, per il tramite della Provincia del VCO in qualità Stazione Unica Appaltante, della procedura per l'affidamento del servizio mensa presso la scuola primaria e secondaria di primo grado ed eventuali centri estivi per il periodo dal 01/09/2018 al 31/08/2022, con indizione di gara d'appalto a procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

VERIFICATO che nella definizione dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica, approvati per le finalità di cui all'art.95, comma 3, lett a), del D.Lgs. n.50/2016, i punteggi riferiti a taluni sub-criteri di valutazione (in particolare sub criteri C2 e C3) sono stati erroneamente formulati risultando incoerente la sommatoria finale;

RILEVATA la necessità di apportare le debite correzioni al dispositivo della determinazione n. 83/2018;

RICHIAMATI gli artt. 107, 109 e 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

DETERMINA

1. le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di modificare la propria precedente determinazione n. 83 in data odierna riformulando i criteri di valutazione dell'offerta tecnica come dal seguente prospetto:

CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo sub-criteri di valutazione	Punteggio Totale
A) APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME (max punti 8)		
A.1) Modalità di selezione dei fornitori, valutazione sistema di approvvigionamento (rapporto diretto, piattaforma di proprietà/esterna) e sistema di controllo delle forniture	3	
A.2) Utilizzo di prodotti (derivati del latte – miele –frutta) a filiera corta - distanza luoghi di produzione: entro i km 10 punti 4 tra i km 11 e 15 punti 2 oltre km 15 punti 0	4	
		7
B) MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, ECCEDENZE, SANIFICAZIONE, EMERGENZE		
B.1) Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione, conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione e cottura e somministrazione dei pasti es: distribuzione ai tavoli, sistema di distribuzione in <i>linea</i> o altro. (valutazione dei contenuti e delle modalità esplicative)	3	
B.2) Piano di gestione del prodotto A FILIERA CORTA	2	
B.3) Valutazione materiale di consumo e detergenti: minor impatto ambientale documentato	2	
B.4) Valutazione gestione delle emergenze in caso di interruzione del servizio	3	
		10
C) TRASPORTO E CONSEGNA PASTI		
C.1) Piano dei trasporti gestione eventuali emergenze	4	
C.2) Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati: classificazione euro 6 punti 3 classificazione euro 5 punti 1,5 classificazione euro 4 punti 1 classificazione euro 3 punti 0,5	3	
C.3) Tempo massimo di consegna dei pasti dal centro di cottura al centro refezionale: entro i 20 minuti dalla cottura punti 4 oltre 20 minuti e fino a 40 minuti dalla cottura punti 1,5 oltre 40 minuti dalla cottura punti 0	4	
		11

D) PERSONALE IMPIEGATO E FORMAZIONE		
D.1) Articolazione e cronoprogramma degli interventi formativi	5	
		5
E) INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE		
E.1) Valutazione percorsi di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti alle corrette abitudini alimentari	6	
E.2) Valutazione percorsi volti a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali e riduzione degli sprechi	4	
		10
F) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI		
F.1) Offerta di ulteriori attrezzature/arredi non previste nel capitolato	6	
F.2) Offerta di alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO): PASTA E RISO CARNI FRUTTA VERDURA FRESCA	3 3 4 3	
F.3) Gestione delle eccedenze e recupero pasti	3	
F.4) Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti	2	
F.5) Progetti di indagini sul grado di soddisfazione (CUSTOMER SATISFACTION)	3	
		27
TOTALE		70

3. Di confermare, per quanto non modificato con il presente atto, il dispositivo della determinazione del Servizio Affari Generali n. 83/2018.

Il Responsabile del Servizio
Firmato Digitalmente
avv. Filippo Cigala Fulgosi