



PROVINCIA DI COMO
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
UFFICIO GARE E CONTRATTI
tel.031.230356
e-mail :sapcomo@provincia.como.it
pec :sapcomo@pec.provincia.como.it

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI APPIANO GENTILE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022.

CIG: 7440562201

AVVISO DI ERRATA CORRIGE AL DISCIPLINARE DI GARA

Si comunica che il Disciplinare di gara contiene alcuni refusi, dovuti a meri errori materiali, che vengono rettificati con il presente documento come di seguito dettagliato:

Il CIG di gara, riportato a pagina 1, pagina 10 e pagina 12, è il seguente: **7440562201**, come correttamente riportato nel Bando.

Nella tabella riportata al paragrafo 16.4 – pagina 24 -nella descrizione dei criteri, relativamente all’ambito A1- sub criteri f) e g) viene erroneamente indicato lo stesso Certificato. La tabella viene così rettificata:

f	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	2	
g	Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicata al servizio di ristorazione	1	

Nella medesima tabella il **criterio A8** al sub criterio d) viene rettificato come di seguito:

d	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato: - pasti gratuiti per insegnanti (punti 3) -pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali (n. 10) (punti 1,5) - pranzo gratuito (max 100 persone) in un’occasione annua (punti 0,5)	5	
----------	--	----------	--

VIENE RIPORTATA LA TABELLA COMPLETA CON I PUNTI RETTIFICATI SOPRA EVIDENZIATI.

A1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI		MAX PUNTI 25
a	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'impresa dovrà descrivere dettagliatamente le modalità che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, in aderenza a quanto prescritto dall'Amministrazione Comunale nel capitolato speciale d'appalto. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	8	
b	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	6	
c	Piano dei trasporti	3	
d	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio di Via Ch. Ferrario n. 6 (per il calcolo del percorso si deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura ed come arrivo il refettorio di Via Cherubino Ferrario n. 6) Da 0 a 10 minuti punti 4 Da 11 a 21 minuti punti 2 Da 22 a 30 minuti punti 1 Oltre 30 minuti punti 0	4	
e	Tipologia del centro produzione pasti Scolastico punti 2 Ospedaliero, aziendale punti 1	2	
f	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	1	
g	Possesso della Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicata al servizio di ristorazione	1	
A2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX PUNTI 9
a	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali refettorio, con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo suddiviso giorno per giorno	6	
b	Criteri e modalità di sostituzione del personale assente per malattia/ferie al fine di garantire la regolarità del servizio. Tempi di sostituzione del personale in caso di assenza	3	
A3	PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE		MAX PUNTI 2
a	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	1	
b	Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue	2	
A4	MENU		MAX PUNTI 5
a	Piano di gestione delle diete sanitarie ed etico - religiose	3	
b	Giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc. Menu per ricorrenze particolari, giornate a tema, menu regionali o	2	

	etnici, ecc		
A5	PRODOTTI BIOLOGICI – MARCHIO I.G.P. – S.T.G. - D.O.P. – FILIERA CORTA (KM0) (in aggiunta a quelli richiesti dal capitolato speciale d'appalto, da individuare in base alla tabella allegato B al capitolato d'appalto)		MAX PUNTI 6
a	Utilizzo di n. 2 prodotti	0	
b	Utilizzo da n. 3 a n. 5 prodotti	1	
c	Utilizzo da n. 6 a n. 8 prodotti	3	
d	Utilizzo n. 9 prodotti	6	
A6	PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, DA OPERATORI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE, DA TERRE CONFISCATE ALLE MAFIE(da specificare)		MAX PUNTI 2
	Utilizzo da n. 1 a 2 prodotti	1	
	Utilizzo n. 3 prodotti	2	
A7	PROGETTO DI INFORMATIZZAZIONE E GESTIONE ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE, REGISTRAZIONE, CONTROLLO DI PASTI E PAGAMENTI		MAX PUNTI 6
a	Funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza ed efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dati	2	
b	Modalità e tempistiche di prenotazione, registrazione pasti e gestione buoni elettronici	2	
d	Modalità e tempistiche di gestione informatica dei pagamenti	1	
e	Tipologia e numero attrezzature hardware fornite e punti di ricarica	1	
A8	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		MAX PUNTI 15
a	Migliorie strumentali (Fornitura presso i refettori di attrezzature, macchinari, arredi, strumenti aggiuntivi o migliorativi rispetto a quelli previsti dal capitolato) o interventi migliorativi volti ad innalzare il livello del servizio nel suo complesso	4	
b	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	
c	Interventi di carattere didattico – formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.	4	
d	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato: pasti gratuiti per insegnanti (punti 3) pasti gratuiti per casi segnalati dai servizi sociali n. 10 (punti 1.5) pranzo gratuito (max 100 persone) in un'occasione annua (punti 0,5)	5	
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	70	70

Como, 15.5.2018

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE

Gabriella Costanzo

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs n 82/2005 e s.m.i.)