



COMUNE DI SCALEA
(Provincia di Cosenza)

**Determinazione del Responsabile del Settore
Socio/Demografico – Pubblica Istruzione**

N. <u>39</u> Registro Settore Data <u>15.04.19</u>	Oggetto: Servizio Refezione - Anno Scolastico 2019/2020. Rettifica punto 13.1 lett.a) del bando/disciplinare. CIG: 7971617274
N. <u>424</u> Registro Generale Data <u>15/07/2019</u>	

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

PREMESSO che il Sindaco, con provvedimento n. 68/Gab. del 24.06.2019, ha attribuito alla sottoscritta la responsabilità del Settore;

VISTO il D. Lgs. 18/08/2000 n. 267;

VISTO il D. Lgs. n. 165/2001;

VISTA la Legge n. 296 del 27.12.2006;

VISTO il D.Lgs 50/2016;

VISTO il vigente Regolamento di Contabilità;

VISTO l'art. 183 – Impegno di spesa come modificato dall'art. 74 del D.Lgs n.118 del 2011, introdotto dal D.Lgs n. 126 del 2014;

VISTO il principio contabile applicato alla competenza finanziaria, Allegato 4/2 al D.Lgs n. 118/2011, in ordine alle modalità di imputazione contabile delle spese ed il perfezionamento delle obbligazioni giuridiche;

VISTA la deliberazione di Consiglio Comunale n. 15 del 10.04.2019, con cui è stato approvato il bilancio di previsione 2019/2021;

VISTA la delibera di Giunta Comunale n. 68 del 16.04.2019, esecutiva, con cui è stato approvato il Piano della Performance e il Piano Esecutivo di Gestione (PEG) per l'esercizio 2019/2021;

Vista la Delibera di Giunta Comunale n. 98 del 31.05.2019, recante in oggetto Servizio Refezione per le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado - anno scolastico 2019/2020 - Atto di indirizzo.

Vista la determina n°33 del 13.06.2019: Approvazione Atti di Gara”;

Considerato che il punto 13.1 lett. a) del bando/disciplinare di gara contiene un refuso (criterio 8 – distanza dal centro di cottura – punti 20) e pertanto si rende necessario procedere alla rettifica dello stesso;

DETERMINA

Per i motivi esposti in narrativa

1. Di rettificare il punto 13.1 lett. a) del bando/disciplinare di gara per come segue:

a) Criteri di valutazione dell'offerta tecnica - massimo punti 80/100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con i relativi punteggi.

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE PUNTEGGIO
1. Sistema organizzativo del servizio e assistenza alla mensa	Punti 20
2. Organizzazione e formazione del personale	Punti 10
3. Proposte migliorative del servizio	Punti 15
4. Prodotti impiegati. Utilizzo CAM, Qualità e provenienza degli alimenti: Filiera corta. Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica).	Punti 25
5. Possesso Certificazioni di qualità ISO 22005	Punti 2,5
6. Possesso Certificazione di qualità OHSAS 18001	Punti 2,5
7. Procedure di sicurezza adottate	Punti 5
TOTALE	PUNTI 80

2. Di trasmettere copia della presente alla SUA.CS della Provincia di Cosenza, ai fini della pubblicazione sul portale Appalti ed all'Albo Pretorio on line del Comune di Scalea.



Il responsabile del Settore
Socio-Demografico/Pubblica Istruzione
(Rag. Sabrina Serra)



PROVINCIA DI COSENZA

Stazione Unica Appaltante - SUA.CS
Per conto del Comune di Scalea (CS)
Piazza XV Marzo, 1 – 87100 Cosenza
Tel. 0984/814220 – Fax. 0984/814275
Sito internet: www.provincia.cs.it
Pec: sua@pec.provincia.cs.it

BANDO/DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA

– ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ed ii. -

Affidamento del Servizio di Refezione Scolastica
Alunni Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado
Anno Scolastico 2019/2020
CIG 7971617274
Cod. gara: 19SUA026

In riferimento alla procedura di gara indicata in oggetto si comunica che il punto 13.1 lett. a) del bando disciplinare di gara è stato rettificato per come segue:

a) Criteri di valutazione dell'offerta tecnica - massimo punti 80/100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con i relativi punteggi.

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE PUNTEGGIO
1. Sistema organizzativo del servizio e assistenza alla mensa	Punti 20
2. Organizzazione e formazione del personale	Punti 10
3. Proposte migliorative del servizio	Punti 15
4. Prodotti impiegati. Utilizzo CAM, Qualità e provenienza degli alimenti: Filiera corta. Utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica).	Punti 25
5. Possesso Certificazioni di qualità ISO 22005	Punti 2,5
6. Possesso Certificazione di qualità OHSAS 18001	Punti 2,5
7. Procedure di sicurezza adottate	Punti 5
TOTALE	PUNTI 80

Il Responsabile Unico del Procedimento

Rag. Sabrina Serra

(Firma autografa apposta a mezzo stampa
ex art.3, comma 2, D.Lgs. n.39 del 12.02.1993 e ss.mm.ed ii.)