

CITTA' DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI
Via Carnicella s.n.

BANDO DI GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA

Il presente bando è stato redatto e pubblicizzato in esecuzione della determinazione dirigenziale n°122 del 20.05.2014 del Settore Socio – Educativo. La procedura è regolata dalle disposizioni di cui agli artt. 20 e 27 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., da quelle in essi richiamate, da quelle contenute nel presente bando di gara e relativi allegati, nonché da quelle di cui al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e al D.P.R. 207/2010 se ed in quanto espressamente richiamate.

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) DENOMINAZIONE E INDIRIZZO UFFICIALE DELL' AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:

Denominazione Amministrazione: **Comune di Molfetta**

Indirizzo: Via Carnicella snc - C.A.P. 70056

Città: **Molfetta**

Stato: Italia

Telefono: 080/3374629 - Telefax 080/3374650.

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) DESCRIZIONE

II.1.2) Tipo di appalto di servizi: categoria 17 - All. II B) D.Lgs.163/06 - C.P.V.

55524000-9 - codice identificativo gara (CIG): 577476707C.

II.1.3) Descrizione/oggetto dell'appalto: "**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE PRIMARIE**".

II.1.4) Luogo di esecuzione del servizio: Territorio Italiano - **Comune di Molfetta**

II.1.5) Divisione in lotti: NO;

II.1.6) Ammissibilità di varianti: NO;

II.1.7) Non è ammesso il subappalto;

II.2) NUTURA, ENTITA' DELL'APPALTO E DURATA

II.2.1) Natura dell'appalto: in sintesi comprende l'allestimento con le attrezzature dei centri di sporzionamento e distribuzione dei pasti nelle scuole indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto a cura e spese dell'impresa aggiudicataria oltre alla preparazione e somministrazione ed il trasporto dei pasti agli alunni negli ambienti adibiti a consumazione, (nel rispetto della normativa vigente) e secondo il sistema della multiporzione dei pasti, per la scuola primaria comunale, da effettuarsi cinque giorni a settimana, a favore di circa n.665 utenti in media al giorno di scuola primaria, secondo le tabelle dietetiche di cui al Capitolato Speciale, nei plessi scolastici elencati nello stesso Capitolato.

L'impresa appaltatrice curerà a proprie spese l'organizzazione del servizio, con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali da allestire, automezzi, utenze e personale.

II.2.2) Entità:

2a) L'importo complessivo per 3 anni dell'appalto è stimato in **€.1.452.360,00**, oltre ad **€.37.639,50** per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, oltre i.v.a..

b) Il prezzo base d' asta per ogni singolo pasto, soggetto a ribasso, è stabilito in **€.4,55**, oltre i.v.a., per circa **106.400** pasti presunti per anno scolastico comprensivi di pasti per gli insegnanti .

II.2.3) Durata contrattuale: l'appalto avrà la durata di anni tre riferiti agli anni scolastici **2014/15 - 2015/16 - 2016/17**.



SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, DI IDONEITA' PROFESSIONALE, ECONOMICO - FINANZIARIO E TECNICO -ORGANIZZATIVO

III. 1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste: Cauzione provvisoria dell'importo di **€.29.780,00=**, pari al 2% dell'importo complessivo presunto del servizio e, per l'aggiudicatario, cauzione definitiva nella misura e nei modi dell'art. 113 del Codice dei Contratti pubblici.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento: Fondi propri di bilancio e pagamento del corrispettivo per mensilità posticipate, sulla base del prezzo per ogni singolo pasto di aggiudicazione dell'appalto, previa presentazione di regolare fattura, secondo modalità e tempi indicati nel Capitolato speciale d'appalto.

III 1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di prestatori di servizi aggiudicatario dell'appalto: Sono ammessi alla gara i soggetti costituiti da imprese con idoneità individuale di cui alle lettere a), b) e c) dell'art. 34, comma 1, del Codice dei Contratti pubblici, oppure da imprese con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d), e) ed f) dell'art.34, comma 1, del Codice dei Contratti pubblici.

Le imprese partecipanti in raggruppamenti non potranno concorrere in altri raggruppamenti né singolarmente.

III. 2) CONDIZIONE DI PARTECIPAZIONE

III 2.1) Indicazioni riguardanti la situazione propria dell'imprenditore, nonché informazioni e formalità necessarie per la valutazione dei requisiti che questi deve possedere (utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE):

a) Requisiti di ordine generale

1. insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 38, comma 1, del Codice dei contratti;

2. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera a) - b) del D.Lgs. 231/2001 e s.m.i.;

3. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della Legge 383/2001 e s.m.i.;

4. che siano in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/1999;

5. insussistenza cause di esclusione a contrarre con la Pubblica Amministrazione previste dall'art.53, comma 16-ter, del D.Lgs.165/2001;

6. che non incorrano nei divieti di cui agli artt. 36, co.5, e 37, co.7 del Codice dei Contratti;

b) Requisiti di idoneità professionale

7. iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XI C del Codice dei Contratti) per lo svolgimento del tipo di prestazione oggetto dell'appalto. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto;

8. *per le sole società cooperative*: iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004;

9. possesso di valide certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 per l'attività afferente all'oggetto del presente appalto, UNI EN ISO 14001:2004 per "gestione ambientale", UNI EN ISO 22005:2008 "sistemi di tracciabilità nel settore agro alimentare", ISO 22000/2005 per operatori della filiera alimentare coinvolti nel processo di produzione degli alimenti, SA 8000/2008 condizioni lavorative dei dipendenti e OHSAS 18001/2007 per la gestione della Sicurezza e della salute dei lavoratori.

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario i requisiti di **ordine generale** e di **idoneità professionale** devono essere posseduti ed attestati da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio

ordinario, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara; in caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del Codice dei Contratti, detti requisiti devono essere posseduti anche dalle imprese indicate come esecutrici dell'appalto.

III. 2.1.1) Capacità economica - finanziaria - prove richieste:

a) idonee dichiarazioni, rilasciate da almeno 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/1993 e s.m.i., da cui si rilevi che il concorrente ha fatto fronte con regolarità e puntualità ai propri impegni e che lo stesso ha la disponibilità di adeguati mezzi finanziari ad assumere ed eseguire la prestazione oggetto del presente appalto.

In caso di partecipazione di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.), o Consorzio ordinario, il requisito di cui al precedente punto III.2.1.1) lett. a) deve essere posseduto e soddisfatto da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio ordinario, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara.

b) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi degli artt. 45, 47, 48 e 76 del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE, da cui risulti che il concorrente abbia conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari conclusi un fatturato complessivo pari ad almeno **€.1.490.000,00**, IVA esclusa.

Tale soglia di accesso, tenendo conto delle novità introdotte dall'art. 1 comma 2 e comma 2 bis del D.L. 95 del 6 luglio 2012 coordinato con la legge di conversione nr. 135 del 7 agosto 2012, è pari al valore presunto dell'affidamento nel quinquennio e la determinazione di tale limite minimo di fatturato risiede nell'esigenza che l'affidatario sia in grado di supportare adeguatamente un volume di attività almeno pari a quello della commessa affidata dal Comune di Altamura.

III.2.1.2) Capacità tecnico - organizzativa - tipo di prove richieste:

dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando preferibilmente il Modello DICHIARAZIONE, attestante:

a) l'aver eseguito con esito positivo, o ha in corso di regolare esecuzione, nel triennio anteriore alla data di pubblicazione del bando di gara, in favore di Enti Pubblici e/o di diritto pubblico, servizi analoghi a quello del presente appalto di importo nel complesso almeno pari ad **€.1.490.000,00**, i.v.a. esclusa, riportante il rispettivo importo, la data di effettuazione e il destinatario pubblico.

b) di possedere o di aver in disponibilità e per tutta la durata del contratto uno o più centri cottura per collettività ubicati ad una distanza non superiore a 20 Km dalla Città di Molfetta. Anche i centri cottura esterni nella disponibilità dell'impresa aggiudicataria dovranno possedere le certificazioni ISO 9001/2008; ISO 14001/2004; ISO 22000/2005; ISO 22005/2007; OHSAS 18001/2007, tutte rilasciate da Organismi Europei accreditati, dotate di Autorizzazioni Sanitarie e/o documenti equivalenti, con capacità produttiva attestata dall'ASL o da Organismi Pubblici abilitati, utile a soddisfare le richieste di pasti del Comune di Molfetta, escludendo da tale capacità la produzione di pasti per altre commesse.

N.B.: I predetti centri cottura nella disponibilità dell'impresa concorrente in ossequio alla circolare della ASL BA del 3 agosto 2012 e della Deliberazione di Giunta Regionale Puglia nr.890 del 9 maggio 2012 dovranno fornire il massimo grado di garanzia e sicurezza alimentare (al pari degli alimenti denominati gluten free) e classificati come impianti di categoria A della citata circolare, attestata dalla stessa ASL.

In caso di partecipazione di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese (R.T.I.) o Consorzio ordinario:

- i requisiti di cui ai punti **III.2.1.1) lett. b) e III.2.1.2) lett a)** devono essere soddisfatti dalla mandataria (o indicata come tale nel caso di raggruppamento non ancora costituito) per almeno il 60% oppure, in caso di consorzio, da una delle imprese consorziate ed il 40% dall'impresa mandante o consorziata.

In caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e lett. c) del D. Lgs. n. 163/2006 che concorrono per una o più imprese consorziate, i requisiti di capacità

“**economica-finanziaria**” e “**tecnico-organizzativa**” di cui ai precedenti punti **III.2.1.1)** lett. a) e b) e **III.2.1.2)** lett. a) devono essere posseduti dal Consorzio e dai Consorziati secondo quanto previsto agli artt.35 del Codice dei Contratti e 277 del D.P.R. 5/10/2010, n. 207.

Il requisito di cui al punto **III.2.1.2) lett b)** dovrà essere posseduto solo dalla/e azienda/e che impegna/no la propria/e cucina/e per collettività per il servizio da appaltare. **N.B.:** Nel caso in cui il/i centro/i di cottura non è/sono in proprietà del soggetto concorrente, ma tuttavia né ha la disponibilità (comodato d’uso, affitto, altro), dovrà inoltre presentare idonea documentazione atta a dimostrare l’effettiva disponibilità del/i centro/i cottura o idonea dichiarazione d’impegno irrevocabile da parte del proprietario a mettere a disposizione, in caso di aggiudicazione, il proprio centro cottura per tutta la durata contrattuale nei termini previsti in appalto, oltre all’Autorizzazione Sanitaria, da allegare in copia e le copie delle certificazioni di qualità sopra richieste per il centro o per i centri di cottura che s’intende/s’intendono mettere a disposizione.

Qualora il concorrente intenda avvalersi dell’istituto dell’avvalimento dovrà, a pena di esclusione, presentare la documentazione indicata dall’art. 49 del D.Lgs. n.163/06 ed art. 88 del D.P.R. n. 207/2010, nei modi e nelle forme ivi previste.

Non sono oggetto di avvalimento i requisiti di ordine generali e di idoneità professionale richiesti dal presente bando.

III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI

III.3.1) La prestazione è riservata ad una particolare professione? NO.

III.3.2) **Sopralluogo:** è fatto obbligo alle imprese che intendono concorrere di eseguire, alla presenza dell’incaricato comunale, sino a cinque giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, un sopralluogo presso i luoghi di esecuzione del servizio, secondo le modalità previste nel disciplinare di gara.

SEZIONE IV: PROCEDURE

IV.1) Tipo di procedura: Procedura aperta ai sensi dell’art.3 (comma 37) del Codice dei Contratti pubblici.

IV.2) Criteri di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del Codice dei Contratti pubblici secondo i criteri enunciati nel Disciplinare di gara.

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo;

IV.3.1) Documenti contrattuali e documenti complementari - condizioni per ottenerli: disponibili sul **sito www.comune.molfetta.ba.it**

IV.3.2) Scadenza fissata per la ricezione delle offerte: ore 13,00 del 18.07.2014;

IV.3.3) Lingua utilizzabile: le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti devono essere in lingua Italiana o corredati da traduzione giurata e gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell’Unione Europea, devono essere espressi in euro;

IV.3.4) Modalità di apertura delle offerte: l’esame della documentazione ai fini dell’ammissione, l’apertura dell’offerta tecnica per l’elencazione della documentazione ivi rinvenuta, l’apertura delle offerte economiche e l’aggiudicazione provvisoria, in sedute pubbliche; la valutazione dell’offerta tecnica e la verifica dell’eventuale anomalia, in sedute riservate;

IV.3.4.1) Apertura offerte: prima seduta pubblica (esame della documentazione, ai fini dell’ammissione delle ditte partecipanti, e sorteggio di cui all’art. 48 comma 1 del Codice dei Contratti pubblici): il giorno 22.07.2014 alle ore 10,00 presso la sede comunale di Lama Scodella sita in Molfetta (BA) alla via Martiri di via Fani; la data e l’ora delle altre sedute pubbliche sarà resa nota alle concorrenti ammesse mediante avviso sul sito www.comune.molfetta.ba.it.

IV.3.4.2) Persone ammesse ad assistere all’apertura delle offerte: legale rappresentante dell’impresa concorrente o altri soggetti muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.



SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

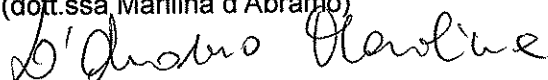
Informazioni complementari:

- Verifica offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 86, comma 2, del Codice dei Contratti pubblici e verificate ai sensi dei successivi artt. 87 e 88.
- L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 113 del D.Lgs. n. 163/06.
- Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatte in lingua italiana.
- L'offerta ha validità di 180 giorni dalla presentazione.
- E' esclusa la competenza arbitrale.
- All'aggiudicazione si addiverrà anche in presenza di una sola offerta valida.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non aggiudicare qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto e/o per ragioni di pubblico interesse.
- L'aggiudicatario, entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione provvisoria, dovrà provare quanto dichiarato in sede di gara, producendo la documentazione prescritta; in mancanza, od anche in caso di discordanza tra quanto dichiarato e quanto documentato, non si farà luogo all'aggiudicazione definitiva e si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria, fatte salve le ulteriori azioni per l'eventuale risarcimento dei danni.
- La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del Codice dei Contratti pubblici.
- Ai sensi della legge 136/2010 l'operatore economico è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
- Il Capitolato speciale d'appalto, il DUVRI, la modulistica, il Disciplinare di gara sono consultabili e scaricabili sul sito www.comune.molfetta.ba.it.
- Responsabile del procedimento: dott. Angelo Antonelli, funzionario amministrativo del "Servizio Pubblica Istruzione" dell'Ente;
- Tutti gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti di natura giuridico amministrativa, inerenti la presente procedura di gara, al Servizio Contratti-Appalti - Telef. 080/9956321 – 080/9956304, mentre le richieste attinenti alla natura del servizio e le richieste di prenotazione del necessario sopralluogo al Servizio Pubblica Istruzione - Telef. 080/3374629.
- Organo competente delle procedure di ricorso: T.A.R. Regione Puglia – P.zza Massari – Bari.
- Ai sensi dell'art.120 del D.Lgs. 104/2010, i ricorsi avverso il presente bando di gara possono essere notificati alla Stazione appaltante entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del bando stesso. Avverso eventuali esclusioni dalla gara d'appalto, potrà essere notificato ricorso entro 30 giorni dal ricevimento dell'informativa di esclusione.
- Il formulario di cui al D.Lgs. 9/4/2003, n. 67, relativo al presente appalto, è stato trasmesso alla CEE in data 23.05.2014 e ricevuto nella stessa data.

Molfetta, lì 23 maggio 2014

IL DIRIGENTE DEL SETTORE SOCIO - EDUCATIVO

(dott.ssa Marilina d'Abramo)





Questo sito è parte di

[Novità](#) | [Informazioni su eNotices](#) | [Domande e risposte](#) | [Guida](#) | [Contatto](#) | [Avviso Legale](#)



eNotices

Formulare per gli appalti pubblici

italiano (it)

[EUROPA](#) > [eNotices](#) > [Formulare on line](#)

[SIMAP](#) [TED](#) [eNotices](#)

Nome utente: **Comolf**

Menu utente

- [Nuovo formulario](#)
- [I vostri bandi](#)
- [Profilo utente](#)
- [Log out](#)

Informazioni sull'avviso

[<<Tornare agli avvisi](#)

Bando di gara - Servizio di ristorazione della Scuola Primaria per la durata di anni 3.

Creato : 22/05/2014 12:20 Presentato : 23/05/2014 10:29

Stato : Presentato (Il bando è stato presentato per la pubblicazione)

Titolo ufficiale : IT-Molfetta: Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti

Appalti in tale avviso:

1. Servizio di ristorazione della Scuola Primaria per la durata di anni 3.

[Tornare agli avvisi](#)

[Archiviare](#)

INDIVIDUAZIONE DEI CRITERI RELATIVI ALL'OFFERTA TECNICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA

A	Progetto (fornitura ed allestimento) dei centri di sporzionamento e distribuzione nelle scuole. Il tutto a totale carico dell'impresa che dovrà indicare in sede di offerta le caratteristiche tecniche e qualitative delle attrezzature da inserire con costi a totale carico dell'appaltatore.	Max punti 7
B	Migliore qualità delle forniture di derrate alimentari desunta dalle schede tecniche da produrre in allegato, con riferimento ai seguenti prodotti: carni bovine, carni avicole, pesce, prosciutto crudo e cotto, formaggi, pasta e pane.	Max punti 7
C	Rigorosità delle procedure di selezione e di gestione dei fornitori e modalità di controllo delle derrate all'arrivo e al loro stoccaggio (modalità e tempi, figure coinvolte, sistemi di controllo).	Max punti 4
D	Soluzioni migliorative inerenti alle modalità di gestione delle diete speciali per motivi sanitari, con riferimento a: <ol style="list-style-type: none"> 1. Efficacia dei sistemi adottati per effettuare la preparazione di diete speciali relative a patologie più comunioni (celiachia, intolleranze/allergie ai vari alimenti quali latte, uova, frutta, ecc.); <u>max punti 2</u>; 2. Rigorosità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e la distribuzione: <u>max punti 2</u>; 3. Qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunte dalle schede tecniche dei prodotti, da produrre in allegato: <u>max punti 2</u>. 	Max punti 6
E	Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche: <ul style="list-style-type: none"> - Orari di partenza/arrivo alle sedi di consumo, riduzione dei tempi intercorrenti tra produzione e distribuzione, riduzione dei tempi di permanenza dei pasti presso i terminali di consumo, percorsi previsti, numero di viaggi, tipologia e numero di automezzi impiegati per il servizio. 	Max punti 8
F	Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione, del piano degli interventi di disinfezione e derattizzazione sotto il profilo delle migliori modalità di svolgimento e della frequenza degli interventi, nonché della qualità e sicurezza dei detersivi e dei prodotti che verranno impiegati, da documentare con produzione delle schede tecniche e di sicurezza.	Max punti 5

G	Maggiore completezza, adeguatezza e funzionalità dell'organigramma e del timing operativo (numero, mente ore giornaliero e settimanale, indicazione dei tempi e dei turni con ripartizione nelle varie fasi operative, presenza di eventuale supporto di figure specialistiche, relativo al personale presente in servizio nel centro cottura ed in ogni plesso scolastico destinatario del servizio, con particolare riferimento alle proposte e soluzioni migliorative rispetto ai rapporti minimi addetti/utenti previsti dal Capitolato.	Max punti 6
H	Soluzioni proposte per la gestione di eccedenze ed avanzi, riduzione della produzione di rifiuti, (c.d. appalto a rifiuti zero) con riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> - Monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati: <u>max punti 2;</u> - Recupero per scopi assistenziali di generi alimentari non consumati (c.d. "Iniziativa del buon Samaritano"): <u>max punti 3.</u> 	Max punti 5
I	Qualità ed innovazione delle iniziative di educazione alimentare rivolte agli alunni, alle famiglie, ai membri della Commissione Mensa e personale ATA, con indicazione delle proposte per migliorare la rilevazione periodica dell'indice di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio.	Max punti 4
L	Offerta migliorativa in termini di prodotti ed alimenti di qualità e caratteristiche superiori, offerti con costi a totale carico dell'aggiudicatario ed in aggiunta rispetto a quelli previsti in Capitolato, con riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> - Prodotti dell'agricoltura biologica (Legge 488/1959): <u>max punti 2;</u> - Prodotti DOP, IGP: <u>max punti 2;</u> - Prodotti derivanti dal mercato equo solidale: <u>max punti 1;</u> - Prodotti a filiera corta (c.d. a Km. Zero): <u>max punti 4;</u> 	Max punti 9
M	Soluzioni migliorative nel processo di rilevazione delle presenze e gestione informatizzata del pagamento del ticket.	Max punti 6
N	Migliorie del servizio non previste nei criteri precedenti.	Max punti 3

IL DIRIGENTE DEL SETTORE SOCIO EDUCATIVO
(dott.ssa Marilina d'Abramo)

Marilina d'Abramo

[Handwritten signature]