

Italy-Rovigo: Restaurant and food-serving services
OJ S 60/2018 27/03/2018
Contract award notice
Services

Directive 2004/18/EC

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: S.U.A. Stazione Unica Appaltante dei Comuni del Polesine — Provincia di Rovigo

Postal address: Via L. Ricchieri (detto Celio) 10

Town: Rovigo (RO)

Postal code: 45100

Country: Italy

E-mail: stazione.appaltante@provincia.rovigo.it

Telephone: +39 0425386561

Fax: +39 0425386230

Internet address(es):

General address of the contracting authority: <http://sua.provincia.rovigo.it>

Address of the buyer profile: <http://sua.provincia.rovigo.it>

I.2. Type of the contracting authority

Regional or local authority

I.3. Main activity

General public services

I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: yes

Official name: Comune di Adria

Postal address: Corso Vittorio Emanuele II 49

Town: Rovigo

Postal code: 45011

Country: Italy

Section II: Object of the contract

II.1. Description

II.1.1. Title

Appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale presso le scuole di competenza comunale

II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 17: Hotel and restaurant services

Main site or place of performance: Comune di Adria.

NUTS code ITH37 Rovigo

II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system (DPS)

II.1.4. Short description of the contract or purchase(s)

Servizio di ristorazione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primarie di competenza comunale.

II.1.5. CPV code(s)

55300000 Restaurant and food-serving services

II.1.6. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.2. Total value of the contract/lot

II.2.1. Total value of the contract/lot

Value: 1 732 800,00 EUR
excluding VAT

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

The most economically advantageous tender in terms of

1. TEC 1: quantitativa — disponibilità di un centro cottura alternativo per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza nei tempi e modalità previste dal capitolato per lo svolgimento del servizio.. Weighting 2

2. TEC 2: quantitativa — possesso della certificazione ISO 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare) riferita al centro cottura utilizzato dall'impresa in via principale per il servizio.. Weighting 5

3. TEC 3: quantitativa — eventuale presenza stabile quotidiana presso il centro cottura principale di dietista munito di laurea con orario di lavoro full time.. Weighting 3

4. TEC 4: quantitativa — rapporto tra addetto alla produzione presso il centro cottura ed il numero dei pasti prodotti al giorno.. Weighting 8

5. TEC 5: quantitativa — impegno della ditta ad applicare un rapporto tra numero addetti e numero pasti da somministrare, per ciascuna scuola e – a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1/50 previsto dal capitolato, senza oneri aggiuntivi per il Comune.. Weighting 4

6. TEC 6: quantitativa — eventuale disponibilità all'utilizzo di frutta biologica al 100 %. L' utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto. TEC 7:

Quantitativa: eventuale disponibilità all'utilizzo di verdura ed ortaggi al 100 % biologici. L' utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto. TEC 8:

Quantitativa: eventuale disponibilità all'utilizzo di uova provenienti da allevamenti biologici al 100 %, e di patate e pelati al 100 % biologici. L' utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto. TEC 9: Quantitativa: eventuale disponibilità all'utilizzo di carni /salumi al 100 % DOP o IGP. L' utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto TEC 10: Quantitativa: eventuale disponibilità all'utilizzo di formaggi al 100 % DOP

o IGP. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto. TEC 11: Quantitativa: utilizzo di prodotti agricoli al 100 % di origine regionale. L'utilizzo si intende riferito a ciascuna scuola e per tutta la durata dell'appalto.. Weighting 28

7. TEC 12: quantitativa — descrizione delle tipologie dei contenitori attivi utilizzati per il trasporto dei pasti con l'indicazione dei sistemi di mantenimento della temperatura. Qualora vengano impiegati diversi tipi di contenitore, vanno indicati quelli utilizzati in misura superiore all'80 % dell'attrezzatura complessiva adibita per il servizio.. Weighting 6

8. TEC 13: quantitativa — classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti stabilmente alla consegna dei pasti.. Weighting 4

9. TEC 14: qualitativa — elaborazione di un progetto di educazione alimentare inerente la promozione del consumo di frutta e verdura, per la durata dell'appalto, per le scuole interessate dal servizio, (rivolto ad alunni, genitori, insegnanti), da attuarsi senza oneri aggiuntivi per il Comune, precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse umane, tecniche e strumentali messe a disposizione. TEC 15: Quantitativa: progetto di rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza, con monitoraggio dei cibi non consumati in mensa /rimasti indistribuiti/non accettati, finalizzato al contenimento degli sprechi alimentari ed un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto può contenere anche azioni correttive (ad es.: variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione ed il SIAN), da applicare in caso di evidenti sprechi. La rilevazione dovrà comprendere almeno due settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (minimo 30 %).. Weighting 10

10. ribasso offerto. Weighting 30

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction has been used: no

IV.3. Administrative information

IV.3.1. File reference number attributed by the contracting authority

000354

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

Contract notice

Notice number in the OJ S: [2017/S 247-521784](#) of 23.12.2017

Section V: Award of contract

Contract No: 1

Lot No: 1

- Lot title: Appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale presso le scuole di competenza comunale.

V.1. Date of conclusion of the contract

19.3.2018

V.2. Information about tenders

Number of tenders received: 1

V.3. Name and address of the contractor

Official name: Camst Soc. Coop. a r.l.

Postal address: Via Tosarelli 318

Town: Castenaso (BO)

Postal code: 40055

Country: Italy

E-mail: camst_ufficiogare@legalmail.it

Telephone: +39 0512107411

Fax: +39 0516053502

Internet address: www.camst.it

V.4. Information on value of the contract/lot

Initial estimated total value of the contract/lot:

Value: 1 753 800,00 EUR

excluding VAT

Total value of the procurement:

Value: 1 732 800,00 EUR

V.5. Information about subcontracting

The contract is likely to be subcontracted: yes

Value or proportion likely to be subcontracted to third parties:

Proportion: 30,00 %

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

VI.2. Additional information

A) Rischi interferenziali come da D.U.V.R.I (D. Lgs. 81/2008);

B) C.I.G. 7239259981;

C) responsabile del procedimento: arch. Eva Caporrella — Dirigente del Settore LL.PP —
Impianti tecnologici e manutenzione del Comune di Adria (posta elettronica
scolastico@comune.adria.ro.it).

VI.3. Procedures for review

VI.3.1. Review body

Official name: T.A.R. per il Veneto

Town: Venezia (VE)

Postal code: 30100

Country: Italy

VI.3.2. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures: Contro le risultanze della gara può ricorrersi al TAR per il Veneto entro 30 giorni dalla comunicazione del provvedimento ritenuto lesivo.

VI.3.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

VI.4. Date of dispatch of this notice

22.3.2018