



Repubblica Italiana



Regione Siciliana

ISTITUTO COMPRENSIVO "G. PARINI"

Plesso "Parini" Via S. Quasimodo, 3 - Tel. 095/497892

Plesso "Albatros" Via della Scogliera - Tel. 095/491594

Plesso "Le Ginestre" Via P. S. Pernet - Tel. 095/491127

Cod. Fiscale: 80012130870 Cod. mecc.: CTIC885009 e-mail: ctic885009@istruzione.it - ctic885009@pec.istruzione.it

95126 CATANIA

Affidamento in concessione del servizio refezione scolastica della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo "G. Parini" Biennio Scolastico 2026-2028

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – punti 70/100

			PANACEA	SCAMAR	MIVA	E.P	SICILIANA
PROGETTO TECNICO CONTENENTE L'ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE: il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato prestazionale, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste.	P. max 14	Punt. max					
Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali		Punti 3	3	3	3	3	3
Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzino e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.		Punti 3	3	3	3	3	3
Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti.		Punti 6	4	6	5	3	3
Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno.		Punti 2	2	2	2	2	2

DERRATE ALIMENTARI BIOLOGICHE E DA FILIERA CORTA/KM 0	P. max 20						
Prodotti bio offerti e corredati da schede tecniche attestate dal produttore	11						
• Olio extravergine di oliva e Grassi		p. 3	3	3	3	3	3
• Latticini e formaggi		p. 3	3	3	3	3	3
• Pasta secca e riso		p. 3	3	3	3	3	3
• Passata di pomodoro e Pelati		p. 2	2	2	2	2	2
Prodotti con relativo impegno dei fornitori locali	9						
• Frutta di stagione		p. 3	3	3	3	0	3
• Verdure ed Ortaggi		p. 3	3	3	3	0	3
• Pane e prodotti da forno		p. 3	3	3	3	0	3
ORGANICO DI PERSONALE QUALIFICATO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO in numero sufficiente, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. In particolare, l'operatore economico dovrà dichiarare d'impegnarsi a svolgere il servizio assicurando la presenza di personale che corrisponda ad un monte ore lavorative pari ad un minimo di 38,7 (trentotto/7) ore giornaliere per cinque giorni a settimana equivalenti ad almeno 11 (undici) unità di personale addette giornalmente al servizio. L'offerente dovrà presentare una propria ipotesi organizzativa che dovrà rispettare almeno le indicazioni sopra riportate. Qualora l'ipotesi migliori gli standard minimi verrà assegnato un punteggio così formulato:	Punti max 7						
* un addetto per almeno quattro ore in più		p. 2	2	2	2	2	2
* presenza quotidiana di un terzo cuoco con esperienza almeno biennale in mense scolastiche		p. 4	4	4	4	4	4
* presenza di un dietista/nutrizionista in struttura		p. 1	1	1	1	1	1
MIGLIORIE SU LOCALI E ATTREZZATURE Il concorrente, al fine della migliore gestione del servizio di refezione, deve presentare il piano delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sia dei locali che di impianti e attrezzature, da realizzare in caso di aggiudicazione. Le attrezzature fornite e oggetto della presente valutazione , oltre ad essere utili per il servizio resteranno di proprietà dell'istituto	P. max 10						
* Integrazione attrezzature su centro cottura rispetto a quelle esistenti e fornite dall'Istituto (verrà valutata la tipologia dell'attrezzatura e la sua utilità)		p. 5	3	4	3	2	4
* Interventi di manutenzione su centro cottura (verranno valutati gli interventi di manutenzione su manufatti e impianti; a tal riguardo il concorrente deve motivare la necessità dell'intervento proposto)		p. 5	4	5	4	2	4
IMPEGNO A FORNIRE MENÙ A TEMA	P. max 5						
* Menù tipico tradizionale con cadenza		p. 3	2	2	1	3	1
* Menù festività (Pasqua, fine anno)		p. 2	1	2	1	2	1

ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER LA DURATA MINIMA DI ORE DUE.	P. max 4						
* Rivolto alle scuole dell'infanzia		p. 2	2	2	2	2	2
* Rivolto alle scuole primarie e secondarie di I grado		p. 2	2	2	2	2	2
DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO	Punti max 1						
Dichiarazione e sottoscrizione di uno specifico protocollo con organizzazione non lucrativa di utilità sociale che distribuiscono gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti		p. 1	1	1	0	0	0
PASTI GRATUITI A VANTAGGIO DEGLI ALUNNI	Punti max 3						
Numero di pasti annui gratuiti a vantaggio di alunni su richiesta e segnalazione della scuola							
Almeno 500 pasti		p. 1					
Almeno 1000 pasti		p. 2					
Almeno 1500 pasti		p. 3	3	3	3	3	3
STRUMENTI PREMIALI	P. max 6						
Certificazione di parità di genere (art. 46 bis del Dlgs 198/2006)		p. 1	1	1	1	1	1
Installazione depuratore in ciascun plesso per distribuire acqua durante il servizio mensa eliminando la plastica		p. 3	3	3	3	2	2
Certificazioni ISO 22005		p. 2	2	2	2	2	2
	TOTALE		63	68	63	50	60

Catania, 28/08/2026

LA COMMISSIONE

FIRMA PRESIDENTE Dott.ssa Lucia Antonina Rigano

FIRMA COMPONENTE Dott.ssa Rosa Di Mauro

FIRMA COMPONENTE Prof.ssa Sortino Agata



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Elenco firmatari

Rosa Di Mauro

Firma di Rosa Di Mauro

Firma

Lucia Antonina Rigano

Firma di Lucia Antonina Rigano

Firma

Agata Sortino

Firma di Agata Sortino

Firma