Comune di Villa Carcina

# PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Appalto del servizio di ristorazione comunale

allegato al Bando di gara per l'appalto dei servizi di ristorazione comunale

dal 1° settembre 2018 al 31 agosto 2025
- sette anni -

1. Conformemente a quanto riportato nel Bando di gara, si precisa che sarà escluso dall'aggiudicazione il concorrente che non raggiunga almeno un punteggio pari a 30 per il Progetto Organizzativo-Gestionale.

2. I requisiti contenuti in caselle con sfondo grigio sono definiti "**parametri KO**"; la Commissione giudicatrice escluderà dalla gara il concorrente che riceva, per uno solo di tali parametri, punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente".

3. I punteggi sono così ripartiti:

| a. Centro Cottura dell'Organizzazione | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| a.1 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto | 5 | **adeguatezza**<br>5 = ottimale<br>4 = buona<br>3 = discreta<br>1= sufficiente<br>0 = insufficiente |
| a.2 - sistema di gestione delle emergenze | 2 | **affidabilità**<br>2 = ottimale<br>1 = affidabile<br>0 = non affidabile |

| b. Personale | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| b.1 - organico del personale nei centri cottura addetto in forma esclusiva all'appalto e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata e comprensibile di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio. Non verrà valutato il monte ore bensì la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio | 4 | **completezza e congruità**<br>4 = ottimali<br>3 = buoni<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |
| b.2 - piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti | 2 | **completezza, articolazione e calendarizzazione**<br>2 = adeguate<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |
| b.3 - sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo) | 2 | **completezza**<br>2 = adeguata<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente |

| c. Materie prime | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| c.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici | 3 | 0 punti - 12 giorni/menù 6 settimane<br>0,5 punti per ogni giornata interamente bio aggiunta fino ad un massimo di 18 giornate |
| c.2 - dettaglio proposta prodotti locali | 3 | **valore e correttezza della proposta**<br>3 = migliore<br>1 = sufficiente<br>0 = nessuna proposta o proposta non corretta |
| c.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali | 1 | **valore e correttezza della proposta**<br>1 = sufficiente<br>0 = nessuna proposta o proposta non corretta |

| | | |
|---|---|---|
| c.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'*Allegato 1 – Capitolato tecnico* | 2 | **adeguatezza**<br>2 = adeguato<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente |

| d. Beni non alimentari | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| d.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'*Allegato 1 – Capitolato tecnico* | 5 | **adeguatezza**<br>5 = migliore<br>4 = buona<br>3 = discreta<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente |

| e. Sistema informatizzato | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| e.1 - dettaglio delle caratteristiche del sistema informatizzato di pagamento e prenotazione pasti | 4 | adeguatezza<br>4 = ottimale<br>3 = buona<br>2 = discreta<br>**1 = sufficiente**<br>0 = insufficiente |

| f. Trasporti | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| f.1 - dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento *Allegato 1 – Capitolato tecnico*) | 5 | **adeguatezza**<br>5 = ottimale<br>4 = buona<br>3 = discreta<br>1 = sufficiente<br>0 = insufficiente |
| f.2 - Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante) | 2 | **Limite di emissione di anidride carbonica** (espressa in g/km)<br>2 = migliore<br>1 = medio<br>0 = peggiore |

| g. Gestione delle eccedenze alimentari | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| g.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi | 4 | **completezza, correttezza e congruità**<br>4 = ottimali<br>3 = buone<br>2 = discrete<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |

| h. Menù e diete speciali | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| h.1 - dettaglio delle proposte di menù (con ricettario e grammature a crudo e a cotto) | 3 | **completezza, correttezza e congruità**<br>3 = migliori<br>2 = buone<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |

| | | |
|---|---|---|
| h.2 - progetto "Gradimento" | 3 | **completezza, adeguatezza**<br>3 = migliori<br>2 = buone<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |
| h.3 - procedure interne per la gestione delle diete speciali; | 3 | **completezza, correttezza e congruità**<br>3 = ottimali<br>2 = buone<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |

| i. Autocontrollo | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| i.1 - esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche | 3 | **completezza,correttezza e congruità**<br>3 = migliori<br>2 = buone<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |
| i.2 - procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte | 2 | **completezza**<br>2 = migliore<br>1= sufficiente<br>0= insufficiente |
| i.3 - procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità) | 1 | **completezza**<br>1= sufficiente<br>0= insufficiente |
| i.4 - pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento | 3 | **completezza,correttezza e congruità**<br>3 = migliori<br>2 = buone<br>1 = sufficienti<br>0 = insufficienti |

| j. Migliorie | Punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| j.1 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte | 8 | - relative al servizio: massimo 2 punti<br>- di natura sociale: massimo 1 punti<br>- di natura strutturale e/o strumentale: massimo 3 punti<br>- relative a iniziative a favore del territorio: massimo 2 punti |

| k. Oneri di sicurezza | punteggio massimo | Criterio |
|---|---|---|
| k.1 - Misure per la sicurezza aziendale[1] | – | Se non adeguate:<br>**esclusione dalla gara** |



1 Si faccia riferimento al Bando di gara Parte II, Articolo 4.