



PROGETTO ORGANIZZATIVO- GESTIONALE - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

allegato al Bando di gara
per la concessione dei servizi
di ristorazione collettiva

1. Conformemente a quanto riportato nel Bando di gara, si precisa che è escluso dall'aggiudicazione il concorrente che non raggiunge almeno un **punteggio pari a 35** per il *Progetto Organizzativo-Gestionale*.

2. I requisiti contenuti in caselle colorate sono definiti "**parametri KO**"; la commissione giudicatrice esclude dalla gara il concorrente che riceve, per uno solo di tali parametri, punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente".

3. La commissione giudicatrice ha facoltà di modulare il punteggio attribuendo valori intermedi fra quelli proposti nella tabella seguente.

4. I punteggi sono così ripartiti:

a. Centro cottura di emergenza	Punteggio massimo	Criterio
a.1 - caratteristiche del centro cottura del Concessionario - indicate nell' <i>Allegato S1 – Capitolato</i>	2	adeguatezza 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
a.2 - caratteristiche del centro cottura del Concessionario - migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell' <i>Allegato S1 – Capitolato</i>	2	adeguatezza 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
a.3 - sistema di gestione delle emergenze	3	affidabilità 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente

b. Personale	Punteggio massimo	Criterio
b.1 - organico del personale nel centro cottura (addetto in forma esclusiva alla concessione) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio ¹	4	completezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
b.2 - politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	adeguatezza 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
b.3 - piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	completezza, articolazione e calendarizzazione 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti
b.4 - sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	completezza 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente

¹ Non viene valutato il monte ore, ma la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio



ALLEGATO S2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

c. Materie prime	Punteggio massimo	Criterio
c.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici ²	3	0 punti - 14 giorni/menù 6 settimane 0,5 punti per ogni giornata interamente bio aggiunta fino ad un massimo di 20 giornate
c.2 - dettaglio proposta prodotti locali	3	valore e correttezza della proposta 3 = proposta migliore 2 = proposta buona 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
c.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali	2	valore e correttezza della proposta 2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
c.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell' <i>Allegato 1 – Capitolato tecnico</i>	4	adeguatezza 4 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente

d. Beni non alimentari	Punteggio massimo	Criterio
d.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato S1 – Capitolato</i>	8	adeguatezza 8 = ottimale 6 = buona 3 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente

e. Trasporti	Punteggio massimo	Criterio
e.1 - dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento <i>Allegato S1 – Capitolato</i>)	5	adeguatezza 5 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente
e.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)	3	Limite di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) ³ 3 = migliore valori intermedi attribuiti in modo proporzionale 0 = peggiore

f. Gestione delle eccedenze alimentari	Punteggio massimo	Criterio
f.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	completezza, correttezza e congruità 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

² L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 14 genera l'esclusione del concorrente

³ Ove un concorrente proponga più mezzi di diversa motorizzazione, la commissione giudicatrice utilizza la media delle emissioni riportate dai documenti presentati



ALLEGATO S2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Concessione dei servizi di ristorazione collettiva



Città di Castiglione delle Stiviere

g. Menù e diete speciali	Punteggio massimo	Criterio
g.1 - dettaglio delle proposte di menù come previsto dall' <i>Allegato S1 Capitolato</i>	2	completezza, correttezza e congruità 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti
g.2 - esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	completezza, correttezza e congruità 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti
g.3 - progetto "Gradimento"	2	completezza, adeguatezza 2 = adeguato 0 = insufficiente
g.4 - procedura interna per la gestione delle diete speciali;	4	completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

h. Prenotazione pasti scolastici	Punteggio massimo	Criterio
h.1 - dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione e pagamento dei pasti	6	completezza, correttezza e congruità 6 = ottimali 4 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

i. Autocontrollo	Punteggio massimo	Criterio
i.1 - esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto della concessione, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	completezza, correttezza e congruità 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
i.2 - procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	completezza 1 = sufficiente 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 1 = sufficiente 0 = insufficiente
i.4 - pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	completezza, correttezza e congruità 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

j. Manutenzioni	Punteggio massimo	Criterio
j.1 - Pianificazione delle manutenzioni	3	completezza, correttezza e congruità 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
j.2 - Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo	2	adeguatezza 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
j.3 - Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per il centro cottura comunale	6	adeguatezza 6 = ottimale 4 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente
j.4 - Cronoprogramma degli interventi di manutenzione straordinaria previsti per la cucina dell'asilo nido e per i terminali di distribuzione	4	adeguatezza 4 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente



k. Migliorie	Punteggio massimo	Criterio
k.1 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte	9	- di natura strutturale e/o strumentale: massimo 3 punti - relative al servizio: massimo 2 punti - di natura sociale: massimo 2 punti - relative a iniziative a favore del territorio: massimo 2 punti