



PROGETTO ORGANIZZATIVO- GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

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

dal 1° settembre 2016 al 31 agosto 2023

1. Oltre a quanto riportato nel *Bando di gara – Parte VI - Procedura di aggiudicazione*, si precisa che sarà escluso dall'aggiudicazione il concorrente che non raggiunga almeno un **punteggio pari a 35** sul *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
2. I requisiti contenuti in casella colorata, inoltre, sono definiti **KO**; qualora l'Organizzazione riceva punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente", la Commissione escluderà l'Organizzazione stessa dalla gara.
3. I punteggi sono così ripartiti:

| a. Centro Cottura dell'Organizzazione | Punteggio massimo | Criterio |
|---|-------------------|--|
| a.1 - Caratteristiche del Centro Cottura | 5 | Adeguatezza 5 = ottimale 3 = buono 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| a.2 - Sistema di gestione delle emergenze | 1 | 1 = affidabile (sufficiente) 0 = non affidabile (insufficiente) |
| | 6 | |

| b. Personale | Punteggio massimo | Criterio |
|---|-------------------|--|
| b.1 - Organico del personale operativo nel Centro Cottura e nei plessi di distribuzione e del personale referente (<i>Allegato 1 - Capitolato tecnico</i>) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio | 6 | Completezza e congruità 6 = ottimali 4 = buoni 2 = discreti 1 = sufficienti 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 2= adeguato 1= sufficiente 0 = insufficiente |
| b.3 - Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo) | 3 | Completezza 3 = ottimale 2 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| | 11 | |



| c. Materie prime | Punteggio massimo | Criterio |
|---|--------------------------|--|
| c.1 - Dettaglio della proposta di prodotti biologici (in % sul numero di giornate totali del menù. La proposta non può essere inferiore 6% - 2 giornate/menù) | 4 | 4 = 41-50% → da 13 a 15 giornate/menù 3 = 31 - 40% → da 10 a 12 giornate/menù 2 = 21% - 30% → da 7 a 9 giornate/menù 1 = 10 - 20% → da 3 a 6 giornate/menù 0 = 6% → 2 giornate/menù (minimo - sufficiente) |
| c.2 - Dettaglio della proposta di prodotti locali (verrà valutato il valore e la correttezza della proposta) | 2 | 2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta |
| c.3 - Dettaglio della proposta di trote | 1 | 1 = piatto proposto 0 = piatto non proposto |
| c.4 - Dettaglio della proposta di inserimento di pesce azzurro | 1 | 1 = piatto proposto 0 = piatto non proposto |
| c.5 - Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, prodotti locali, trote e pesce azzurro | 2 | completezza 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| c.6 - Figure di responsabilità per la partecipazione a tavolo di studio per aumento gradibilità di pesce azzurro | 2 | competenza e autonomia decisionale 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| | 12 | |

| d. Beni non alimentari | Punteggio massimo | Criterio |
|---|--------------------------|--|
| d.1 - Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato 1 - Capitolato tecnico</i> | 5 | adeguatezza 5 = ottimale 3 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente |

| e. Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti | Punteggio massimo | Criterio |
|--|--------------------------|---|
| e.1 - Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la gestione dei pagamenti | 3 | 3 = ottimale 2 = buono 1 = sufficiente 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 <i>Allegato 1 - Capitolato tecnico</i>) | 5 | adeguatezza 5 = ottimale 3 = buono 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| f.2 - Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto dei pasti (motorizzazione) | 3 | 3 = motorizzazione a metano (non ibrida - benzina supporto) 2 = motorizzazione a metano ibrida, 1 = motorizzazione a GPL |
| | 8 | |



| g. Menù e diete speciali | Punteggio massimo | Criterio |
|--|--------------------------|---|
| g.1 - Dettaglio della proposta di menù (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) | 3 | Completezza, correttezza e congruità 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| g.2 - Procedure interne per la gestione delle diete speciali | 4 | Completezza, correttezza e congruità 4 = ottimale 3 = buona 2 = discreto 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| | 7 | |

| h. Autocontrollo | Punteggio massimo | Criterio |
|--|--------------------------|---|
| h.1 - Esempio di analisi del rischio igienico sanitario per le attività oggetto di appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche | 3 | Completezza, correttezza e congruità 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| h.2 - Prescrizioni per assicurare i tempi fra confezionamento e consumo dei pasti | 1 | Completezza 1 = sufficiente 0 = sufficiente |
| h.3 - Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte | 1 | Completezza 1 = sufficiente 0 = sufficiente |
| h.4 - 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 = sufficiente |
| h.5 - Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento | 3 | Completezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| | 9 | |

| i. Migliorie | Punteggio massimo | Criterio |
|---|--------------------------|---|
| i.1 - Elenco e dettaglio delle migliorie proposte | 9 | Migliorie relative al servizio → massimo 4 punti Migliorie di natura sociale → massimo 3 punti Migliorie di natura strutturale e/o strumentale → massimo 1 punti Migliorie di natura formativo-promozionale: massimo 1 punto |

| j. Oneri di sicurezza | Punteggio massimo | Criterio |
|---|--------------------------|--|
| j.1 - Quadro economico dettagliato di tutti gli oneri di sicurezza ¹ | - | omessi oppure non congrui: esclusione dalla gara |

¹ Il quadro economico presentato dal concorrente non deve comprendere gli oneri dovuti alle interferenze in quanto già individuati dal Committente nel DUVRI (allegato al bando).