



PROGETTO ORGANIZZATIVO- GESTIONALE - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

allegato al Bando di gara
per l'appalto del servizio di
ristorazione comunale
(con lavori per la costruzione del
centro cottura)

dal 1° ottobre 2019 al 30 settembre 2034
- quindici anni -

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 30 per il Progetto Organizzativo-Gestionale.

2. I requisiti contenuti in caselle con sfondo grigio 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 dell'Organizzazione | Punteggio massimo | Criterio |
|--|-------------------|--|
| a.1 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto - indicate nell'Allegato R1 – Capitolato tecnico ristorazione, ParteVI, Articolo 1, comma 2 | 2 | adeguatezza 2 = ottimale 1= sufficiente 0 = insufficiente |
| a.2 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto – zona di cottura e confezionamento primario dedicata alle diete speciali | 3 | adeguatezza 3 = ottimale 2 = buona 1= sufficiente 0 = insufficiente |
| a.3 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto – distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato R1 – Capitolato tecnico ristorazione | 2 | adeguatezza 2 = ottimale 1= sufficiente 0 = insufficiente |
| a.4 - sistema di gestione delle emergenze | 1 | affidabilità 1 = affidabile 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 di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio ¹ | 4 | completezza e congruità 4 = ottimali 3 = buoni 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti |
| b.2 - piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti | 3 | completezza, articolazione e calendarizzazione 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti |
| 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 = adeguata 1 = sufficiente 0 = insufficiente |

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



Appalto del servizio di ristorazione comunale

| c. Materie prime | Punteggio massimo | Criterio |
|---|-------------------|--|
| c.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici ² | 3 | 0 punti - 12 giorni/menù 6 settimane 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 3 = migliori 1 = sufficienti 0 = nessuna proposta o proposta non corretta |
| c.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali | 1 | valore e correttezza della proposta 1 = sufficienti 0 = nessuna proposta o proposta non corretta |
| c.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell' <i>Allegato R1 – Capitolato tecnico</i> | 2 | adeguatezza 2 = adeguato 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 R1 – Capitolato tecnico</i> | 4 | adeguatezza 4 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| d.2 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e arredi necessari al centro cottura comunale" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato R1 – Capitolato tecnico</i> | 6 | adeguatezza 6 = ottimale 4 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente |

Comuni di Manerbio e Offlagia

| 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 R1 – Capitolato tecnico</i>) | 3 | adeguatezza 3 = ottimale 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) | 5 | Limite di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) ³ 5 = migliore valori intermedi attribuiti in modo proporzionale 0 = peggiore |
| e.3 - proposta di mezzi elettrici per la gestione dei trasporti dal centro cottura comunale a tutte le destinazioni previste dall'appalto | 2 | Impegno 2 = dichiarato 0 = non dichiarato |

² L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 12 genera l'esclusione del partecipante.

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

Appalto del servizio di ristorazione comunale



| f. Gestione delle eccedenze alimentari | Punteggio massimo | Criterio |
|---|-------------------|--|
| f.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi | 6 | completezza, correttezza e congruità 6 = ottimali 4 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti |

| g. Menù e diete speciali | Punteggio massimo | Criterio |
|--|-------------------|--|
| g.1 - dettaglio delle proposte di menù (con ricettario e grammature a crudo e a cotto) | 3 | completezza, correttezza e congruità 3 = migliori 2 = buone 1 = sufficienti 0 = insufficienti |
| g.2 - progetto "Gradimento" | 3 | completezza, adeguatezza 3 = migliori 2 = buone 1 = sufficienti 0 = insufficienti |
| g.3 - procedura interna per la gestione delle diete speciali; | 4 | completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti |

Comuni di Manerbio e Offlaga

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



| i. Manutenzioni | Punteggio massimo | Criterio |
|--|-------------------|---|
| i.1 - Pianificazione delle manutenzioni | 5 | completezza, correttezza e congruità 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti |
| i.2 - Esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo | 2 | adeguatezza 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente |
| j. Migliorie | Punteggio massimo | Criterio |
| j.1 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte | 8 | - di natura strutturale e/o strumentale: massimo 2 punti - relative al servizio: massimo 2 punti - di natura sociale: massimo 2 punti - relative a iniziative a favore del territorio: massimo 2 punti |
| k. Oneri di sicurezza | punteggio massimo | Criterio |
| k.1 - Misure per la sicurezza aziendale ⁴ | – | Se non adeguate: esclusione dalla gara |

⁴ Le misure per la sicurezza aziendale – adeguate rispetto alla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa ai sensi dell'art. 17, comma 1, lett. a) del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81 – sono, a pena di esclusione, dettagliatamente elencate dal concorrente all'interno del Progetto Organizzativo-Gestionale senza l'indicazione del relativo onere in euro. Ai sensi dell'art. 95, CCP, comma 10, nell'offerta economica il concorrente indica, a pena di esclusione, l'importo complessivo degli oneri delle elencate misure per la sicurezza. La valutazione riguarda specificatamente i rischi correlati ai luoghi di esecuzione di questo contratto e non i rischi generali propri del concorrente: ad esempio non devono essere indicati i rischi (e relative cautele) del personale presso gli uffici centrali o presso altre unità locali del concorrente.