



PROGETTO ORGANIZZATIVO- GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

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

dal 5 febbraio 2018 al 31 dicembre 2023

ALLEGATO 2 – PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

1. Conformemente 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 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. Personale	Punteggio massimo	Criterio
a.1 - Organico del personale operativo nel Centro Cottura, nei plessi di distribuzione e del personale referente (Allegato 1 - Capitolato tecnico) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	5	completezza e congruità 5 = ottimali 4 = buone 3 = discrete 1= sufficienti 0= insufficienti
a.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 = buone 1= sufficienti 0 = insufficienti
a.3 - Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	adeguatezza 2 = adeguato 1= sufficiente 0 = insufficiente
	10	

b. Materie prime	Punteggio massimo	Criterio
b.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici	4	0 punti - 12 giorni/menù 6 settimane 0,5 punti per ogni giornata interamente bio aggiunta fino ad un massimo di 20 giornate
b.2 - dettaglio proposta prodotti locali	3	valore e correttezza della proposta 3 = migliore 2 = buona 1 = sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
b.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali	1	valore e correttezza della proposta 1 = sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
b.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico	3	adeguatezza 3 = migliore 2 = buona 1= sufficiente 0 = insufficiente
	11	



ALLEGATO 2 – PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Comune di Lonato del Garda

c. Beni non alimentari	Punteggio massimo	Criterio
c.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico	4	adeguatezza 4 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente
c.2 - Proposta relativa al sistema di gestione delle emergenze	2	affidabilità 2 = buona 1 = affidabile 0 = non affidabile
	6	

d. Sistema informatizzato	Punteggio massimo	Criterio
d.1 - dettaglio delle caratteristiche del sistema informatizzato di pagamento e prenotazione pasti	3	adeguatezza 3 = migliore 2 = buona 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 Allegato 1 – Capitolato tecnico)	3	adeguatezza 3 = migliore 2 = buona 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)	2	Limite di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) 2 = migliore 0 = peggiore
	5	

f. Gestione delle eccedenze	Punteggio massimo	Criterio
f.1 - dettaglio del piano per la gestione delle eccedenze alimentari - caratteristiche del servizio, aspetti di metodo	3	completezza, correttezza e congruità 3 = ottimali 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
f.2 - dettaglio del piano per la gestione delle eccedenze alimentari - tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente	2	congruità 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente
f.3 - dettaglio del piano per la gestione delle eccedenze alimentari - personale referente e responsabilità	1	adeguatezza 1 = sufficiente 0 = insufficiente
	6	



Appalto per i servizi di ristorazione comunale

ALLEGATO 2 – PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Comune di Lonato del Garda

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" (riferimento Allegato 1 – Capitolato tecnico)	3	completezza e adeguatezza 3 = migliori 2 = buone 1 = sufficienti 0 = insufficienti
g.3 - procedure interne per la gestione delle diete speciali	4	completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
	10	



Appalto per i servizi di ristorazione comunale

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	4	completezza, correttezza e congruità 4 = 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 = sufficiente
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 = sufficiente
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
	11	

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

j. Sicurezza nei luoghi di lavoro	Punteggio massimo	Criterio
j.1 - Misure per la sicurezza aziendale ¹	–	Se non adeguate: esclusione dalla gara

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