



PROGETTO ORGANIZZATIVO- GESTIONALE - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

allegato al Bando di gara per l'affidamento dei
servizi di ristorazione scolastica e servizi correlati

Contratto misto di concessione (prevalente)
e di appalto

Durata 5 anni

1. I coefficienti per l'assegnazione dei punteggi **Discrezionali (D)** da parte della Commissione sono i seguenti:

coefficiente	giudizio
1	ottimo
0,75	buono
0,50	discreto
0,25	sufficiente
< 0,25	insufficiente

2. La commissione giudicatrice ha facoltà di attribuire coefficienti intermedi.

3. Viene escluso il concorrente il cui *Progetto Organizzativo–Gestionale* non raggiunga almeno **40 punti**.

4. La formula di attribuzione del punteggio ai sub-criteri **Quantitativi (Q)** è la seguente:

$$P_i = (V_p - V_i) \text{ diviso } (V_p - V_m) \text{ moltiplicato per } P_{\max}$$

P_i = punteggio da assegnare alla proposta da valutare, indicata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale i-esimo*

V_p = proposta peggiore fra quelle indicate nei *Progetti Organizzativi-Gestionali* in gara

V_i = proposta da valutare, indicata nel *Progetto Organizzativo-Gestionale i-esimo*

V_m = proposta migliore fra quelle indicate nei *Progetti Organizzativi-Gestionali* in gara

P_{\max} = punteggio massimo assegnabile al sub-criterio

5. Relativamente ai sub-criteri KO, il concorrente viene escluso qualora:

a. per i sub-criteri **Tabellari (T)**, il punteggio assegnato alla proposta del concorrente sia inferiore al minimo;

b. il punteggio assegnato ai sub-criteri **Discrezionali (D)**, sia inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente".

6. La ripartizione dei punteggi è dettagliata nella tabella seguente.



Criterio di valutazione	Punteggio massimo	KO	N°	Sub-criterio di valutazione	Punteggio "D" massimo	Punteggio "Q" massimo	Punteggio "T" massimo
Centro cottura	4		1.1	<u>Affidabilità</u> del sistema di gestione delle emergenze <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 7, comma 2, lettera q</i>	4		
Personale	16	SI	2.1	<u>Completezza e congruità</u> dell'organico del personale nel centro cottura dell'Organizzazione (addetto in forma esclusiva all'affidamento), nel centro cottura del Committente e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio ¹ ; organigramma delle funzioni referenti <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 9, commi 3 e 4</i>	5		
			2.2	<u>Affidabilità ed efficacia</u> delle politiche di riduzione del turn-over di personale <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 14, comma 1</i>	2		
			2.3	<u>Affidabilità ed efficacia</u> della politica per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione periodica delle figure referenti <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 16, comma 4</i>	2		
		SI	2.4	<u>Completezza, articolazione e calendarizzazione</u> del piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 17, comma 2</i>	4		
			2.5	<u>Completezza</u> del sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo) <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 17, comma 5</i>	2		
			2.6	Art. 108 CCP, comma 7, ultimo periodo - Possesso della certificazione della parità di genere (art. 46-bis Dlgs n. 198/2006) – possesso sì = 1, no = 0 <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 12, comma 5</i>			1

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



Criterio di valutazione	Punteggio massimo	KO	N°	Sub-criterio di valutazione	Punteggio "D" massimo	Punteggio "Q" massimo	Punteggio "T" massimo
Materie prime	12	SI	3.1	Dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici ² - 0 punti - 14 giorni/menù e 0,5 punti per ogni giornata interamente bio aggiunta ³ <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 27, comma 3, lettera e</i>			3
			3.2	<u>Rilevanza, realizzabilità e correttezza</u> della proposta di prodotti locali <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 27, comma 3, lettera f</i>	3		
		SI	3.3	<u>Rilevanza, realizzabilità e correttezza</u> della proposta di prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 27, comma 3, lettera g</i>	3		
			3.4	<u>Adeguatezza</u> del progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 19, comma 4, lettera c</i>	3		
Beni non alimentari	6		4.1	<u>Adeguatezza e coerenza</u> delle proposte di "attrezzature e dotazioni" espressamente richieste <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 20, comma 2</i>	6		
Prevenzione dello spreco alimentare	3		5.1	<u>Completezza, correttezza e congruità</u> del progetto di fattibilità per la gestione delle eccedenze alimentari <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 28, comma 2</i>	3		
Menù e diete speciali	20		6.1	<u>Completezza, correttezza e congruità</u> delle proposte di menù <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 27, comma 2</i>	3		
			6.2	<u>Completezza, correttezza e congruità</u> dell'esempio di ricettario proposta per una sola settimana <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 27, comma 3, lettera n</i>	4		

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

³ Fino ad un massimo di 20 giornate





Criterio di valutazione	Punteggio massimo	KO	N°	Sub-criterio di valutazione	Punteggio "D" massimo	Punteggio "Q" massimo	Punteggio "T" massimo
			6.3	<u>Completezza e adeguatezza</u> del progetto "Gradimento" <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 27, comma 3, lettera v.</i>	3		
			6.4	<u>Completezza, correttezza e congruità</u> delle grammature a cotto proposte per pasti a domicilio <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 29, comma 1, lettera i</i>	4		
		SI	6.5	<u>Completezza e adeguatezza</u> della procedura interna per la gestione delle diete speciali <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 31, comma 1, lettera d.</i>	6		
Prenotazione dei pasti	5		7.1	<u>Completezza e adeguatezza</u> risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di iscrizione al servizio e prenotazione pasti <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 33 e Articolo 34</i>	5		
Autocontrollo	15	SI	8.1	<u>Completezza, correttezza e congruità</u> dell'esemplificazione dell'analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto del contratto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 36, comma 2, lettera a.</i>	6		
			8.2	<u>Completezza</u> della procedura per la gestione della rintracciabilità e delle allerte <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 36, comma 2, lettera b.</i>	3		

Criterio di valutazione	Punteggio massimo	KO	N°	Sub-criterio di valutazione	Punteggio "D" massimo	Punteggio "Q" massimo	Punteggio "T" massimo
			8.3	<u>Completezza</u> della procedura per la comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare, completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità) <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 36, comma 2, lettera c.</i>	2		
		SI	8.4	<u>Completezza, correttezza e congruità</u> della pianificazione delle analisi di laboratorio e dei limiti analitici di riferimento <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 36, comma 4</i>	4		
Manutenzioni	6		9.1	<u>Completezza, correttezza e congruità</u> della pianificazione delle manutenzioni <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 38, comma 6</i>	4		
			9.2	<u>Adeguatezza</u> dell'esemplificazione del report semestrale di intervento manutentivo <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 38, comma 7</i>	2		
Migliorie	8		10.1	<u>Rilevanza per il Committente e realizzabilità</u> delle migliorie di natura strutturale e/o strumentale <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 40, comma 1, lettera a.</i>	2		
			10.2	<u>Rilevanza per il Committente e realizzabilità</u> delle migliorie relative al servizio <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 40, comma 1, lettera b.</i>	2		
			10.3	<u>Rilevanza per il Committente e realizzabilità</u> delle migliorie di natura sociale <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 40, comma 1, lettera c.</i>	2		
			10.4	<u>Rilevanza per il Committente e realizzabilità</u> delle migliorie relative ad iniziative a favore del territorio comunale <i>Allegato S1 – Capitolato, Articolo 40, comma 1, lettera d.</i>	2		
TOTALE	95						

