Azienda Speciale Consortile Ambito Distrettuale N. 3 Brescia Est - Comuni di Flero e Poncarale

PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

allegato al Bando di gara per la concessione della gestione associata dei servizi di ristorazione comunale

dal 1° settembre 2015 al 31 agosto 2021
- sei anni -

Concessione per i servizi di ristorazione comunale

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 30 sul *Progetto Organizzativo-Gestionale*.
2. I requisiti contenuti in casella colorata, inoltre, sono definiti KO; qualora l'Organizzazione riceva punteggio insufficiente anche solo per uno di questi parametri, la Commissione escluderà l'Organizzazione stessa dalla gara.
3. I punteggi sono così ripartiti:

a. Sistema di gestione delle emergenze	Punteggio massimo	Criterio
a.1 - Sistema di gestione delle emergenze	2	2 = ottimale 1 = affidabile 0 = non affidabile (insufficiente)

b. Personale	Punteggio massimo	Criterio
b.1 - Organico del personale operativo nel Centro Cottura e nei plessi di distribuzione (Allegato 1 - Capitolato tecnico) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	4	Completezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 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 = ottimale 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)	2	Completezza 2 = adeguato 1= sufficiente 0 = insufficiente
	9	

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 al 40% → 12 giornate/menù)	5	- fra il 81% e il 100% delle giornate menù: + 5 punti - fra il 71% ed il 80% delle giornate/menù: + 4 punti, - fra il 61% ed il 70% delle giornate/menù: + 3 punti, - fra il 51% e il 60% delle giornate/menù: + 2 punti, - fra il 40 e il 50% delle giornate/menù: +1 punti

c.2 - Dettaglio della proposta di inserimento di pesce azzurro e trota	3	- 3 su 6 piatti di pesce proposti in menù: +3 punti - 2 su 6 piatti di pesce proposti in menù: +2 punti - minimo 1 piatto su 6 di pesce proposti in menù: +1 punto
c.3 - Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, pesce azzurro e trota	2	Proposta migliore: +2 punti
c.4 - Dettaglio della proposta di inserimento nel menù di prodotti equo-solidali (n° di prodotti diversi proposti almeno una volta nel menù)	3	- Oltre a 5 prodotti: +3 punti - 4 prodotti: +2 punti - 2 prodotti: + 1 punto
c.5 - Figure di responsabilità per la partecipazione a tavolo di studio relativo allo sviluppo e all'attuazione del progetto di fornitura di prodotti locali (km zero) e a distanza ridotta	3	competenza e autonomia decisionale 3 = elevata 2 = adeguata 1 = sufficiente 0 = insufficiente
	16	

d. Beni non alimentari	**Punteggio massimo**	**Criterio**
d.1 - Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'*Allegato 1 – Capitolato tecnico*	3	Adeguatezza 3 = ottimale 2 = 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	2	2 = ottimale 1 = affidabile 0 = non affidabile (insufficiente)

f. Trasporti	**Punteggio massimo**	**Criterio**
f.1 - Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento *Allegato 1 – Capitolato tecnico*)	3	Adeguatezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
f.2 - Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto dei pasti (motorizzazione)	2	Motorizzazione a metano (non ibrida – benzina solo di supporto per accensione): + 2 punti Motorizzazione a metano ibrida: +1 punti Motorizzazione a GPL: + 0 punti
	5	

g. Menù e diete speciali	Punteggio massimo	Criterio
g.1 - Dettaglio della proposta di menù	4	Completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
g.2 - Procedure interne per la gestione delle diete speciali	4	Completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
	8	

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	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	1	Completezza 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	3	Completezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
	9	

i. Migliorie	Punteggio massimo	Criterio
i.1 - Elenco e dettaglio delle migliorie proposte	6	0,5 punti per ogni miglioria proposta, fino ad un massimo di 6 punti

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).