

COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA
Provincia della Spezia

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO.

Offerta tecnica – tabella dei criteri di valutazione con la relativa ripartizione dei punteggi

A) DESCRIZIONE DEL CRITERIO/SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE E FATTORE PONDERALE PER CRITERIO/SUB CRITERIO	B) ESPLICITAZIONE DEGLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI IL CRITERIO/SUB CRITERIO DI VALUTAZIONE E FATTORE PONDERALE PER ELEMENTO	C) GRIGLIA DEI COEFFICIENTI PER LA VALUTAZIONE	
1) MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 25			
<p>1) Modalità di esecuzione del servizio: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Modalità di esecuzione del servizio" dovrà contenere l'esposizione dei principali aspetti del progetto di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica, fra i quali: Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti; Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto); Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti (ove richiesto); Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP; Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento; Ipotesi di utilizzo delle cuoche dipendenti comunali; Modalità di sostituzione del personale assente; Piano di organizzazione per la sanificazione e la pulizia degli ambienti; Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisti; Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza; Ogni altro elemento ritenuto utile dalla Ditta per dimostrare la qualità del servizio offerto.</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 25</p>	<p>1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: fino a punti 5</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.2) Piano di organizzazione del trasporto per i pasti veicolati (ove richiesto): fino a punti 1</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.3) Numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti (alimentazione/classe di omologazione): fino a punti 2</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.4) Piano di gestione dei rischi e rispetto delle disposizioni HACCP: fino a punti 3</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.5) Elenco dell'organico del personale, monte ore previsto per l'espletamento del servizio, monte ore annuo di formazione ed aggiornamento: fino a punti 4</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.6) Modalità di sostituzione del personale assente: fino a punti 1</p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
	<p>1.7) Piano di organizzazione per la sanificazione e la</p>	<p>Eccellente Ottimo</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75</p>

	pulizia degli ambienti: fino a punti 4	Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	1.8) Piano di gestione dell'emergenza in caso di fermo dei centri di cottura od altri imprevisi: fino a punti 2	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	1.9) Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza: fino a punti 2	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	1.10) Altri elementi atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: fino a punti 1	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
2) CENTRO DI COTTURA di Emergenza Fattore ponderale: Fino a punti 2			
2) Centro di cottura aggiuntivo: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Centro di cottura di emergenza" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa alla collocazione ed alle caratteristiche dimensionali e qualitative del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta Fattore ponderale: fino a punti 2	2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: fino a punti 2	Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura di emergenza messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio: - distanza dal territorio comunale misurata in minuti di percorrenza tragitto: fino a punti 2 calcolati secondo il seguente schema: 20 minuti dal Comune: punti 2 25 minuti dal Comune: punti 1,5 30 minuti dal Comune: punti 1,0 35 minuti dal Comune: punti 0,5 40 minuti dal Comune: punti 0	
3) ALTRI BENI MOBILI / IMMOBILI / ATTREZZATURE, STRUMENTALI ALL'EROGAZIONE DEI SERVIZI, MESSI A DISPOSIZIONE DALLA DITTA E PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE CUCINE E DEI REFETTORI Fattore ponderale: fino a punti 15			
3) Altri beni mobili / immobili / attrezzature: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Altri beni mobili / immobili / attrezzature, strumentali all'erogazione dei servizi, messi a disposizione dalla ditta e piano di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori" dovrà contenere l'esposizione e la documentazione relativa a tutti i beni ed attrezzature che la Ditta metterà a disposizione per l'esecuzione del servizio; una apposita sottosezione dell'elaborato dovrà poi descrivere	3.1) Elenco dei beni strumentali (utensili ed apparecchiature) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno delle cucine messe a disposizione dal Comune: fino a punti 5	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0

<p>dettagliatamente il piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori proposto dalla ditta stessa</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 15</p>	<p>3.2) Elenco dei beni strumentali (utensili, apparecchiature, arredi) che saranno messi a disposizione per l'espletamento del servizio ai sensi dell'art. 4 del capitolato, ad integrazione e/o in sostituzione dei beni esistenti all'interno dei refettori messi a disposizione dal Comune: fino a punti 5</p> <p>3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: fino a punti 5</p>	<table border="0"> <tr> <td>Eccellente</td> <td>coeff. 1</td> </tr> <tr> <td>Ottimo</td> <td>coeff.0,75</td> </tr> <tr> <td>Discreto</td> <td>coeff. 0,6</td> </tr> <tr> <td>Sufficiente</td> <td>coeff. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Insufficiente</td> <td>coeff. 0</td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Eccellente</td> <td>coeff. 1</td> </tr> <tr> <td>Ottimo</td> <td>coeff.0,75</td> </tr> <tr> <td>Discreto</td> <td>coeff. 0,6</td> </tr> <tr> <td>Sufficiente</td> <td>coeff. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Insufficiente</td> <td>coeff. 0</td> </tr> </table>	Eccellente	coeff. 1	Ottimo	coeff.0,75	Discreto	coeff. 0,6	Sufficiente	coeff. 0,5	Insufficiente	coeff. 0	Eccellente	coeff. 1	Ottimo	coeff.0,75	Discreto	coeff. 0,6	Sufficiente	coeff. 0,5	Insufficiente	coeff. 0																				
Eccellente	coeff. 1																																									
Ottimo	coeff.0,75																																									
Discreto	coeff. 0,6																																									
Sufficiente	coeff. 0,5																																									
Insufficiente	coeff. 0																																									
Eccellente	coeff. 1																																									
Ottimo	coeff.0,75																																									
Discreto	coeff. 0,6																																									
Sufficiente	coeff. 0,5																																									
Insufficiente	coeff. 0																																									
<p>4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI (DECRETO N. 14771 DEL 2017): Fattore ponderale fino a punti 18</p>																																										
<p>4) Caratteristiche dei prodotti offerti: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Caratteristiche dei prodotti offerti" dovrà contenere l'esposizione della proposta di fornitura di ulteriori prodotti di qualità ai sensi dell'art. 4, comma 5 – quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: andranno dichiarate le tipologie di prodotti compatibili con i menù approvati dal SIAN.</p> <p>Dovranno inoltre essere esplicitate le caratteristiche dei prodotti offerti in relazione a: prodotti specifici per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari, prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta).</p> <p>Fattore ponderale: fino a punti 28</p>	<p>4.1) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione (in un raggio di 150 Km): Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. fino a punti 15</p> <p>4.2) Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (L.n. 166/2016) fino a punti 8</p> <p>4.3) Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP, Equo-solidali: fino a punti 3</p> <p>4.4) Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la produzione di pasti dietetici per i casi di allergie ed intolleranze alimentari,</p>	<table border="0"> <tr> <td>Eccellente</td> <td>coeff. 1</td> </tr> <tr> <td>Ottimo</td> <td>coeff.0,75</td> </tr> <tr> <td>Discreto</td> <td>coeff. 0,6</td> </tr> <tr> <td>Sufficiente</td> <td>coeff. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Insufficiente</td> <td>coeff. 0</td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Eccellente</td> <td>coeff. 1</td> </tr> <tr> <td>Ottimo</td> <td>coeff.0,75</td> </tr> <tr> <td>Discreto</td> <td>coeff. 0,6</td> </tr> <tr> <td>Sufficiente</td> <td>coeff. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Insufficiente</td> <td>coeff. 0</td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Eccellente</td> <td>coeff. 1</td> </tr> <tr> <td>Ottimo</td> <td>coeff.0,75</td> </tr> <tr> <td>Discreto</td> <td>coeff. 0,6</td> </tr> <tr> <td>Sufficiente</td> <td>coeff. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Insufficiente</td> <td>coeff. 0</td> </tr> </table> <table border="0"> <tr> <td>Eccellente</td> <td>coeff. 1</td> </tr> <tr> <td>Ottimo</td> <td>coeff.0,75</td> </tr> <tr> <td>Discreto</td> <td>coeff. 0,6</td> </tr> <tr> <td>Sufficiente</td> <td>coeff. 0,5</td> </tr> <tr> <td>Insufficiente</td> <td>coeff. 0</td> </tr> </table>	Eccellente	coeff. 1	Ottimo	coeff.0,75	Discreto	coeff. 0,6	Sufficiente	coeff. 0,5	Insufficiente	coeff. 0	Eccellente	coeff. 1	Ottimo	coeff.0,75	Discreto	coeff. 0,6	Sufficiente	coeff. 0,5	Insufficiente	coeff. 0	Eccellente	coeff. 1	Ottimo	coeff.0,75	Discreto	coeff. 0,6	Sufficiente	coeff. 0,5	Insufficiente	coeff. 0	Eccellente	coeff. 1	Ottimo	coeff.0,75	Discreto	coeff. 0,6	Sufficiente	coeff. 0,5	Insufficiente	coeff. 0
Eccellente	coeff. 1																																									
Ottimo	coeff.0,75																																									
Discreto	coeff. 0,6																																									
Sufficiente	coeff. 0,5																																									
Insufficiente	coeff. 0																																									
Eccellente	coeff. 1																																									
Ottimo	coeff.0,75																																									
Discreto	coeff. 0,6																																									
Sufficiente	coeff. 0,5																																									
Insufficiente	coeff. 0																																									
Eccellente	coeff. 1																																									
Ottimo	coeff.0,75																																									
Discreto	coeff. 0,6																																									
Sufficiente	coeff. 0,5																																									
Insufficiente	coeff. 0																																									
Eccellente	coeff. 1																																									
Ottimo	coeff.0,75																																									
Discreto	coeff. 0,6																																									
Sufficiente	coeff. 0,5																																									
Insufficiente	coeff. 0																																									

	prodotti specifici per la produzione di pasti alternativi in funzione di diete diversificate per scelte di carattere etico – religioso (diete vegetariane, somministrazione di carne halal in caso di specifica richiesta): fino a punti 2		
5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico Fattore ponderale: fino a punti 6			
5) Progetto di educazione alimentare: l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Progetto di educazione alimentare" dovrà contenere l'esposizione del progetto che la Ditta si impegna a realizzare, a propria cura e spese ma in costante raccordo con l'Istituzione scolastica e con i Servizi comunali, per migliorare l'educazione alimentare, in particolare degli utenti e delle loro famiglie, dando rilievo al modello nutrizionale "dieta mediterranea" (ai sensi dell'art.4, comma 5-quater, D.L. 12/09/2013 n.104 convertito con L. 08/11/2013 n.128). Fattore ponderale: fino a punti 6	5.1) Definizione ed articolazione del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, ai genitori, al personale scolastico e – eventualmente – alla cittadinanza in generale: fino a punti 6	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Fattore ponderale: fino a punti 4			
6) Proposte migliorative del servizio: nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio. Fattore ponderale: fino a punti 4 (N.B.) La relazione illustrativa contenente in dettaglio le proposte innovative e migliorative offerte dovrà essere accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, le proposte migliorative e innovative offerte saranno attuate senza onere alcuno a carico del Comune.	6.1) attività migliorative del servizio fino a punti 4	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0