

**COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA**  
**Provincia della Spezia**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL NIDO (A PARTIRE DA 12 MESI).**

**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	
<b>1) MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO</b> <b>Fattore ponderale: fino a punti 25</b>			
<p><b>1) Modalità di esecuzione del servizio:</b> 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>1.1) Cicli di lavorazione, organizzazione delle aree di lavoro, diagrammi dei flussi di produzione seguiti: <b>fino a punti 5</b></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): <b>fino a punti 1</b></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: <b>fino a punti 1</b></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: <b>fino a punti 4</b></p>	<p>Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente</p>	<p>coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0</p>
<p><b>Fattore ponderale: fino a punti 25</b></p>	<p>1.5) 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: <b>fino a punti 4</b></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: <b>fino a punti 1</b></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</p>	<p>Eccellente</p>	<p>coeff. 1</p>

	per la sanificazione e la pulizia degli ambienti: <b>fino a punti 4</b>	Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff.0,75 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 imprevisti: <b>fino a punti 2</b>	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: <b>fino a punti 2</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	1.10) Altri <b>elementi</b> atti a dimostrare la qualità del servizio offerto: <b>fino a punti 1</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
<b>2) CENTRO DI COTTURA AGGIUNTIVO</b> <b>Fattore ponderale: Fino a punti 2</b>			
2) <b>Centro di cottura aggiuntivo:</b> l'elaborato presentato, contrassegnato dalla dicitura "Centro di cottura aggiuntivo" 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  <b>Fattore ponderale: fino a punti 2</b>	2.1) Collocazione del punto di cottura aggiuntivo: <b>fino a punti 2</b>	Il punteggio relativo alla collocazione del centro di cottura aggiuntivo messo a disposizione dalla ditta sarà attribuito con il seguente criterio: - collocazione all'interno del territorio comunale: punti 2  - collocazione al di fuori del territorio comunale: fino a punti 1,5 calcolati secondo il seguente schema: entro km 15 dal Comune: punti 1,5 entro km 20 dal Comune: punti 1,0 entro km 25 dal Comune: punti 0,5 oltre km 25 dal Comune: punti 0	
<b>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</b> <b>Fattore ponderale: fino a punti 15</b>			
<b>3) Altri beni mobili / immobili / attrezzature:</b> 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	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:	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0

sottosezione dell'elaborato dovrà poi descrivere dettagliatamente il piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori proposto dalla ditta stessa  <b>Fattore ponderale: fino a punti 15</b>	<b>fino a punti 5</b>		
	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: <b>fino a punti 5</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	3.3) Piano annuale di manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori: <b>fino a punti 5</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
<b>4) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI OFFERTI(CAM): Fattore ponderale fino a punti 17</b>			
<b>4) Caratteristiche dei prodotti offerti:</b> 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. 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).  <b>Fattore ponderale: fino a punti 17</b>	4.1) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ai sensi della legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91. Il punteggio è assegnato in relazione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto. <b>fino a punti 7</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	4.2) Proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, tipici e tradizionali, rispetto a quelli minimi richiesti nel capitolato d'oneri: <b>fino a punti 5</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	4.3) Proposta di fornitura di prodotti DOP e di prodotti IGP: <b>fino a punti 4</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
	4.4) Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la produzione di pasti dietetici	Eccellente Ottimo Discreto	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6

	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): <b>fino a punti 1</b>	Sufficiente Insufficiente	coeff. 0,5 coeff. 0
<b>5) PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE per alunni, genitori, personale scolastico</b> <b>Fattore ponderale: fino a punti 5</b>			
<b>5) Progetto di educazione alimentare:</b> 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). <b>Fattore ponderale: fino a punti 5</b>	5.1) Definizione ed articolazione del progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, ai genitori, al personale scolastico e – eventualmente – alla cittadinanza in generale: <b>fino a punti 5</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
<b>6) PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO</b> Fattore ponderale: fino a punti 4			
<b>6) Proposte migliorative del servizio:</b> nell'elaborato "proposte migliorative del servizio" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio.  <b>Fattore ponderale: fino a punti 4</b>  (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 <b>fino a punti 4</b>	Eccellente Ottimo Discreto Sufficiente Insufficiente	coeff. 1 coeff.0,75 coeff. 0,6 coeff. 0,5 coeff. 0
<b>7) COMUNICAZIONE AMBIENTALE (CAM)</b> Fattore ponderale: fino a punti 2			

<p><b>7) Comunicazione ambientale (CAM):</b>  Nell'elaborato "comunicazione ambientale (CAM)" dovrà contenere l'esposizione di attività che la ditta intende svolgere a miglioramento del servizio.</p> <p><b>Fattore ponderale: fino a punti 2</b></p>	<p>7.1)  Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.</p> <p><b>fino a 2 punti</b></p>	<p>Eccellente  Ottimo  Discreto  Sufficiente  Insufficiente</p>	<p>coeff. 1  coeff.0,75  coeff. 0,6  coeff. 0,5  coeff. 0</p>
---	--	---	---