



**Comune di Ragusa**

## **LINEE GUIDA**

**Servizio Refezione Scolastica**

**Anni scolastici 2017/18 – 2018/19**

**CIG: 70717787D0**

	<b>Criteri di Valutazione dell'offerta</b>	<b>Fattore ponderale</b>
<b>A</b>	<i>Valutazione economica - Costo del servizio</i>	<b>30</b>
<b>B</b>	<i>Valutazione tecnico-qualitativa</i>	<b>70</b>
	<b>Totale punti</b>	<b>100</b>

### **A – Costo del Servizio:**

**MAX PUNTI 30**

Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso che costituisce il parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente equazione:

$P_x = R_i / R_{max}$  dove:

$P_x$  = risultato punteggio in funzione dell'offerta presentata

$R_i$  = ribasso offerto dal concorrente

$R_{max}$  = ribasso massimo offerto dai concorrenti.

### **B – Organizzazione del servizio**

**MAX PUNTI 70**

Nella valutazione del progetto per l'organizzazione del Servizio oggetto di gara sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto l'elaborato progettuale non dovrà superare, *nr. 15 cartelle ovvero 15 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata, interlinea "singola" carattere "Times New Roman" e corpo "12"*.

#### **b.1 – PERSONALE**

L'offerente dovrà illustrare dettagliatamente il cronoprogramma giornaliero e organigramma: figure professionali impiegate stabilmente e periodicamente, monte ore giornaliero e settimanale del personale adibito alla gestione dei centri di cottura con il dettaglio delle fasi operative svolte

**Sub punti da 0 a 5**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 3</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 5</b>

#### **b. 1.1 – Curricula formativi e professionali del Cuoco, del Responsabile del servizio e del tecnico competente in nutrizione e alimentazione umana**

**Sub punti da 0 a 5**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Curricula incompleti e non coerenti</i>	<b>0</b>
<i>Curricula nella norma</i>	<b>fino a 3</b>
<i>Curricula completi e soddisfacenti in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 5</b>

**b.1.2 – Programma di formazione e aggiornamento del personale impiegato che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata del contratto al personale destinato al servizio in appalto (monte ore, contenuti, frequenza, professionalità impiegate e modalità di verifica dell'efficacia del piano di formazione adottato)**

**Sub punti da 0 a 3**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Nessun piano di formazione previsto</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione generica del piano di formazione/aggiornamento senza indicazioni su contenuti e articolazione organizzativa</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e dettagliata dei singoli elementi (contenuti, tempi, organizzazione, ecc..)</i>	<b>2</b>
<i>Descrizione completa, dettagliata e arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<b>3</b>

## **b.2.– LOCALI E ATTREZZATURE**

### **b.2.1 Idoneità dei locali del centro cottura**

**Sub punti da 0 a 4**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Nessuna idoneità dei locali</i>	<b>0</b>
<i>Locali scarsamente idonei</i>	<b>fino a 2</b>
<i>Locali idonei e funzionali</i>	<b>fino a 4</b>

### **b.2.2 – Descrizione degli allestimenti, strumentazioni e attrezzature utilizzate e relativi piani di manutenzione**

**Sub punti da 0 a 2**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>2</b>

## **b.3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

### **b.3.1 – Gestione dell'approvvigionamento (modalità, frequenza, stoccaggio)**

**Sub punti da 0 a 4**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 2</b>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<b>fino a 4</b>

### **b.3.2 – Criteri di selezione e controllo dei fornitori (certificazioni, disciplinari di filiera, garanzie, entità numerica, vicinanza), tracciabilità dei prodotti**

**Sub punti da 0 a 4**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 2</b>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<b>fino a 4</b>

**b.3.3 – - Preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, con descrizione dei relativi flussi di attività, gestione del sistema qualità: modalità di gestione del piano di autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP**

**Sub punti da 0 a 6**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 2</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 4</b>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<b>fino a 6</b>

**b.3.4 – Gestione di imprevisti, emergenze (anche in caso di guasti), modifiche del servizi**

**Sub punti da 0 a 2**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>2</b>

**b.3.5 – Piano dei trasporti (modalità di esecuzione, tipologia dei contenitori utilizzati per la veicolazione (allegare schede tecniche), tipologia, caratteristiche, numero e tipo di alimentazione dei mezzi utilizzati (allegare schede tecniche), programma di manutenzione e pulizia dei mezzi utilizzati, personale utilizzato e relativo monte ore giornaliero e settimanale e cronoprogramma, tempi di percorrenza**

**Sub punti da 0 a 4**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 2</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 4</b>

**b.4 - PIANO DEI CONTROLLI**

**b.4.1 – Tipologia e quantificazione dei controlli aggiuntivi rispetto a quelli minimi previsti dal capitolato (numero di analisi chimiche, microbiologiche, tamponi su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, superfici, ecc.)**

**Sub punti da 0 a 2**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>2</b>

**b.4.2 - Piano di pulizia e sanificazione dei locali con utilizzo di prodotti (detergenti, ecc) a ridotto impatto ambientale e relativo piano di smaltimento dei rifiuti (compresi quelli dei refettori)**

**Sub punti da 0 a 4**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 2</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 4</b>

## **C – MENU e qualità delle derrate**

**MAX PUNTI 12**

Nella valutazione del progetto per la qualità delle derrate sarà apprezzata la sintesi abbinata alla chiarezza ed esaustività della proposta e pertanto l'elaborato progettuale non dovrà superare, *nr. 2 cartelle ovverosia 2 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata, interlinea "singola" carattere "Times New Roman" e corpo "12"*.

**c.1 – Fornitura di prodotti "a filiera corta" di provenienza locale o regionale, con indicazione della quantità e periodicità di presenza all'interno del menù:**

**Sub punti da 0 a 5**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Utilizzo di prodotti biologici a filiera corta da 0% al 20%</i>	<b>0</b>
<i>Utilizzo di prodotti biologici a filiera corta da 21% al 60%</i>	<b>fino a 3</b>
<i>Utilizzo di prodotti biologici a filiera corta da 61% al 100%</i>	<b>fino a 5</b>

**c.2 – Fornitura di prodotti biologici marchio I.G.P. e D.O.P**

**Sub punti da 0 a 5**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Utilizzo di prodotti biologici IGP o DOP da 0% al 20%</i>	<b>0</b>
<i>Utilizzo di prodotti biologici IGP o DOP da 21% al 50%</i>	<b>fino a 3</b>
<i>Utilizzo di prodotti biologici IGP o DOP da 51% al 100%</i>	<b>fino a 5</b>

**c.3 – Gestione delle diete speciali**

**Descrizione del processo di elaborazione, archiviazione, preparazione, conservazione, distribuzione delle diete speciali presso il centro cottura e nei terminali di distribuzione**

**Sub punti da 0 a 2**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>2</b>

## **D – Educazione alimentare e comunicazione con l'utenza**

**MAX PUNTI 5**

**d.1 – Piano di attività di educazione alimentare rivolta alle scuole (insegnanti e alunni) e alle famiglie, svolta con il supporto di un nutrizionista e di apposito materiale informativo concordato con il Comune**

**Sub punti da 0 a 3**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>2</b>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<b>3</b>

**d.2 – Piano di rilevazione periodica del gradimento dei pasti (che tenga conto delle diverse età degli utenti, adulti e bambini in età prescolare)**

**Sub punti da 0 a 2**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>2</b>

## **E – Migliorie del servizio**

**MAX PUNTI 8**

**e.1 – Presentazione di un progetto per l'informatizzazione della gestione delle prenotazioni e dei buoni pasto**

**Sub punti da 0 a 5**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>fino a 3</b>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<b>fino a 5</b>

**e.2 – Varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato a vantaggio del servizio e degli utenti (es: recupero per scopo assistenziale di generi alimentari non consumati, menù legati a ricorrenze particolari, merende o spuntini, rinfreschi gratuiti per eventi annuali, ecc.)**

**Sub punti da 0 a 3**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<b>0</b>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>1</b>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<b>2</b>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<b>3</b>

**L'offerta più vantaggiosa sarà desunta dalla somma dei punteggi di cui alle precedenti lettere A, B, C, D, E**

Le offerte non vincolano in alcun modo l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non procedere all'aggiudicazione qualora non ritenga idonee le offerte pervenute o per altre motivazioni di interesse pubblico senza che, in ragione di ciò, i soggetti partecipanti possano vantare alcun diritto a qualsivoglia titolo, ivi compreso a titolo di risarcimento del danno subito e delle spese sostenute.

Si darà corso all'affidamento del servizio anche qualora, entro il termine stabilito, sia pervenuta solo un'offerta purché valida, ritenuta rispondente alle caratteristiche del servizio richiesto e congrua nei valori economici e tecnici offerti.

In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo, l'affidamento del servizio avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio per merito tecnico – qualitativo, vale a dire il concorrente che avrà ottenuto il maggiore punteggio nella somma complessiva dei criteri B, C, D, E degli elementi di valutazione; in caso di ulteriore parità si procederà ai sensi di legge.

L'efficacia dell'affidamento è subordinata alla verifica della sussistenza dei requisiti in capo all'aggiudicataria. Qualora risulti la mancanza dei requisiti dichiarati in sede di gara, si procederà ad affidare il servizio all'impresa che segue, fermo restando il possesso dei requisiti.