



Comune di Ragusa

LINEE GUIDA PER LA GARA RELATIVA AL SERVIZIO Refezione Scolastica

CIG: 6162035026

	Elementi di Valutazione	Fattore ponderale
A	<i>Costo del servizio</i>	10
B	<i>Organizzazione del Servizio</i>	60
C	<i>Qualità delle derrate</i>	18
D	<i>Educazione alimentare e comunicazione con l'utenza</i>	6
E	<i>Migliorie del Servizi</i>	6
	Totale punti	100

A – Costo del Servizio:

MAX PUNTI 10

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 60

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 6

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

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 3

Indicatori	Punti
<i>Curricula incompleti e non coerenti</i>	0

<i>Curricula nella norma</i>	<i>fino a 1,5</i>
<i>Curricula completi e soddisfacenti in tutti gli elementi</i>	<i>fino a 3</i>

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

<i>Indicatori</i>	<i>Punti</i>
<i>Nessun piano di formazione previsto</i>	<i>0</i>
<i>Descrizione generica del piano di formazione/aggiornamento senza indicazioni su contenuti e articolazione organizzativa</i>	<i>fino a 0,5</i>
<i>Descrizione completa e dettagliata dei singoli elementi (contenuti, tempi, organizzazione, ecc..)</i>	<i>fino a 2</i>
<i>Descrizione completa, dettagliata e arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<i>fino a 3</i>

b.2. – LOCALI E ATTREZZATURE

b.2.1 Idoneità dei locali del centro cottura

Sub punti da 0 a 6

<i>Indicatori</i>	<i>Punti</i>
<i>Nessuna idoneità dei locali</i>	<i>0</i>
<i>Locali scarsamente idonei</i>	<i>fino a 2</i>
<i>Locali idonei ma scarsamente funzionali</i>	<i>fino a 4</i>
<i>Locali idonei e perfettamente funzionali</i>	<i>fino a 6</i>

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

Sub punti da 0 a 6

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

b.3 – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

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

Sub punti da 0 a 3

<i>Indicatori</i>	<i>Punti</i>
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	<i>0</i>
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<i>fino a 0,5</i>
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<i>fino a 2</i>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a</i>	<i>fino a 3</i>

<i>quelli richiesti</i>	
-------------------------	--

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**

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1,5
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 3
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 4

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 9**

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 3
<i>Descrizione completa e soddisfacente in quasi tutti gli elementi</i>	fino a 5
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 7,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 9

b.3.4 – Gestione di imprevisti, emergenze (anche in caso di guasti), modifiche dei servizi **Sub punti da 0 a 3**

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 2,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 3

b.3.5 – Piano di pulizia e sanificazione dei locali e piano di smaltimento dei rifiuti (compresi quelli dei refettori) **Sub punti da 0 a 3**

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 2,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 3

b.3.6 – 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 9

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 3
<i>Descrizione completa e soddisfacente in quasi tutti gli elementi</i>	fino a 5
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 7,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 9

b.4 – GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

b.4.1 – 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 3

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 2,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 3

b.5 – PIANO DEI CONTROLLI

b.5.1 – 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

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 0,5
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 2

C – Qualità delle derrate

MAX PUNTI 18

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 ovvero 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 cui si prevede l'utilizzo ogni volta che tali derrate sono presenti nel menu (indicare il numero dei prodotti e la tipologia)

Sub punti da 0 a 5

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

c.2 – Fornitura di prodotti biologici di cui si prevede l'utilizzo ogni volta che tali derrate sono presenti nel menu (indicare il numero dei prodotti e la tipologia)

Sub punti da 0 a 5

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

c.3 – Fornitura di prodotti da “commercio equo e solidale” di cui si prevede l'utilizzo anche discontinuo per i piatti che utilizzano tali derrate nel menu (indicare il numero dei prodotti e la tipologia e la frequenza di utilizzo)

Sub punti da 0 a 3

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 2,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 3

c.4 – Utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale e relativo piano di smaltimento

Sub punti da 0 a 5

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 2
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 4
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 5

D – Educazione alimentare e comunicazione con l'utenza

MAX PUNTI 6

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 ovvero sia 2 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata, interlinea "singola" carattere "Times New Roman" e corpo "12".

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

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 2,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 3

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 3

Indicatori	Punti
<i>Descrizione incompleta come richiesta in tutti gli elementi</i>	0
<i>Descrizione completa ma non soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 1
<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	fino a 2,5
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	fino a 3

E – Migliorie del servizio

MAX PUNTI 6

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 ovvero sia 2 fogli formato A4, redatti in un'unica facciata, interlinea "singola" carattere "Times New Roman" e corpo "12".

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

Sub punti da 0 a 3

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

e.2 – Varianti migliorative di aspetti o elementi del capitolato a vantaggio del servizio e degli utenti (es: utilizzo di attrezzature migliorative, recupero per scopo assistenziale di generi alimentari non consumati, spuntino, cestini da viaggio, ecc.)

Sub punti da 0 a 3

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

<i>Descrizione completa e soddisfacente in tutti gli elementi</i>	<i>fino a 2</i>
<i>Descrizione completa arricchita da elementi innovativi rispetto a quelli richiesti</i>	<i>fino a 3</i>

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.