

ALLEGATO H

APPALTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI VILLA SANTINA E LAUCO AA.SS. 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020

A) STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO (max 20 punti)

| <i>Elemento di valutazione</i> | <i>Sub-elemento di valutazione</i> | <i>Sub-peso</i> | <i>Peso</i> | <i>Metodi di valutazione</i> |
|---|--|-----------------|-------------|--|
| A1. Descrizione dettagliata della settimana/mese di lavoro (Piano di lavoro settimanale e mensile degli operatori impiegati nella gestione diretta dell'appalto) | | | 3 | Discrezionale: la Commissione valuterà la coerenza della proposta con la descrizione del servizio contenuta nel capitolato |
| A2. Modalità di ricevimento/gestione delle derrate (descrizione delle tempistiche di consegna, della logistica e della gestione delle non conformità) | | | 2 | Discrezionale: la Commissione valuterà se il metodo gestionale (tempistiche, logistica e gestione delle non conformità) è coerente con l'obiettivo di garantire la qualità dei pasti erogati |
| A3. Personale impiegato nella gestione diretta dell'appalto | | | 10 | |
| | A3.1 Qualifiche del personale individuato per la gestione dell'appalto | 2 | | Discrezionale: la Commissione darà maggior peso alle proposte che prevedano un team più qualificato |
| | A3.2 Esperienza del personale individuato per la gestione dell'appalto (tipologia, durata) | 2 | | Discrezionale: la Commissione valuterà l'esperienza del team nel complesso proposto per la gestione dell'appalto |
| | A3.3 Formazione acquisita dal personale individuato per la gestione dell'appalto (tipologia dei corsi frequentati e loro durata) | 2 | | Discrezionale: la Commissione valuterà la formazione del team nel complesso proposto per la gestione dell'appalto |
| | A3.4 Ruoli, attività, mansioni e responsabilità, con descrizione dei protocolli di comportamento in caso di imprevisti | 2 | | Discrezionale: la Commissione valuterà la coerenza dei ruoli/attività/mansioni/responsabilità attribuiti rispetto all'effettiva operatività dei centri cottura. |
| | A3.5 Piano triennale della formazione del personale individuato per la gestione dell'appalto (temi e n. ore) | 2 | | Discrezionale: la Commissione valuterà il piano proposto sia in termini di argomenti trattati che in termini di ore di formazione pianificate. Non verrà valutata la formazione obbligatoria (D. Lgs. 81/2008, L.R. 21/2005, Regolamento CE 852/2004 capitolo XII, p. 1 e 2)sulla |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|----------|--|
| | | | | sicurezza e non verranno valutate proposte da cui non si evinca chiaramente il numero delle ore totali di formazione che la ditta si impegna a garantire in caso di aggiudicazione |
| A4. Coordinamento del servizio | | | 5 | |
| | A4.1 Descrizione delle modalità di coordinamento del servizio | 3 | | Discrezionale: la Commissione valuterà l'efficacia delle modalità di coordinamento del servizio |
| | A4.2 Titolo di studio ed esperienza del coordinatore del servizio (tipologia, durata, formazione acquisita) | 2 | | Discrezionale: la Commissione valuterà la coerenza dei titoli di studio con il ruolo e l'esperienza del coordinatore nel campo specifico della ristorazione scolastica |

B) MIGLIORIE RISPETTO A QUANTO PREVISTO NELL'ALLEGATO 1 DEL CAPITOLATO (CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE) (max 30 punti)

| <i>Elemento di valutazione</i> | <i>Sub-elemento di valutazione</i> | <i>Sub-peso</i> | <i>Peso</i> | <i>Metodi di valutazione</i> |
|--|---|------------------------|--------------------|--|
| B1. Macinatura della carne presso i centri cottura di Villa Santina e Lauco | | | 2 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B2. Fornitura di prodotti suini (carne fresca e prosciutto cotto) AQUA | | | 2 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B3. Formaggio parmigiano/grana padano grattugiato in loco | | | 2 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B4. Preparazione delle torte presso i centri cottura di Villa Santina e Lauco | | | 2 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B5. Preparazione dei dolci presso i centri cottura per le feste di compleanno degli alunni delle scuole dell'infanzia di Lauco e delle scuole primarie di Villa Santina e Lauco, con predisposizione di nota informativa per i genitori | | | 2 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B6. Alimenti particolari da inserire nel menù | | | 2 | Discrezionale: la Commissione valuterà il tipo di prodotto, la possibilità di inserimento in menù, e la frequenza con la quale sarà inserito nel menù |
| B7. Utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (da scegliere tra ananas, banane, cioccolato, cacao, | | | 2 | Discrezionale: la Commissione valuterà il tipo di prodotto e la frequenza con la quale sarà inserito in menù |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| zucchero e specificare l'utilizzo nel menù) | | | | |
| B8. Utilizzo di prodotti biologici e DOP oltre a quelli già specificati all'allegato "Caratteristiche merceologiche" | | | 4 | Discrezionale: la Commissione valuterà il tipo di prodotto e la frequenza con la quale sarà inserito in menù |
| B9. Utilizzo di prodotti biologici in percentuale superiore al 60% del totale della spesa per acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti | | | 3 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B10. Fornitura di pesce fresco una volta al mese, da scegliersi tra quelli indicati nell'allegato "Caratteristiche merceologiche" (escluso il tonno) | | | 3 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B11. Utilizzo di prodotti locali a "chilometri zero" | | | 3 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B12. Fornitura di trota salmonata AquaA (1 volta ogni due mesi) | | | 1 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| B13. Recupero dei pasti non consumati in applicazione della L. 155/2003 e succ. mod. ed int, | | | 2 | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |

C) PULIZIE (max 5 punti)

| Elemento di valutazione | Sub-elemento di valutazione | Sub-peso | Peso | Metodi di valutazione |
|---|------------------------------------|-----------------|-------------|--|
| C1. Piano delle pulizie dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica (direttamente e indirettamente): indicare le tempistiche, la frequenza e i prodotti/attrezzature utilizzati (dovrà essere fornita una scheda con le attività previste e la frequenza, che andrà poi compilata dal personale e consegnata a inizio mese successivo a quello di riferimento alla S.A.) | | | 2 | Discrezionale: la Commissione valuterà se sono state contemplate tutte le tipologie di sanificazione necessarie e la coerenza delle attività con l'operatività del servizio |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| C2. Utilizzo di prodotti di pulizia ecolabel (es: detersivo per lavastoviglie, per la pulizia di superfici, di pavimenti). Da indicare quali. | | | 3 | Automatico: alla ditta che avrà previsto il maggior numero di prodotti ecolabel sarà attribuito $V(a) = 1$, alle altre in proporzione |
|---|--|--|---|--|

D) MIGLIORIE E MANUTENZIONI AI CENTRI COTTURA (max 10 punti)

| <i>Elemento di valutazione</i> | <i>Sub-elemento di valutazione</i> | <i>Sub-peso</i> | <i>Peso</i> | <i>Metodi di valutazione</i> |
|--|------------------------------------|-----------------|-------------|---|
| D1. Piano delle manutenzioni ordinarie (tipologia e frequenza) e modalità di intervento in caso di guasto delle apparecchiature. Il rispetto del piano dovrà essere verificabile grazie alla presenza presso il centro cottura di un registro da compilare di volta in volta | | | 1,5 | Discrezionale: la Commissione valuterà la tipologia di manutenzioni previste e la frequenza. |
| D2. Potenziamento degli utensili e attrezzature esistenti (che rimarranno di proprietà del Comune a fine appalto) | | | 2,5 | Discrezionale: la Commissione valuterà la tipologia e il numero di attrezzature e utensili offerti in relazione allo stato di fatto dei centri cottura |
| D3. Fornitura di un bancone (tipo self service) per la distribuzione dei pasti, da collocarsi presso il centro refezionale di Villa Santina (che rimarrà di proprietà del Comune a fine appalto) | | | 6 | Automatico: $V(a)=1$ se "sì"; $V(a)= 0$ se "no" |

E) INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEGLI UTENTI (max 5 punti)

| <i>Elemento di valutazione</i> | <i>Sub-elemento di valutazione</i> | <i>Sub-peso</i> | <i>Peso</i> | <i>Metodi di valutazione</i> |
|--|------------------------------------|-----------------|-------------|------------------------------|
| E1. Progetto per l'organizzazione di iniziative di educazione alimentare (preferibilmente in collaborazione con l'azienda sanitaria e con la scuola). L'organizzazione è a totale carico della ditta | | | 5 | |

| | | | | |
|--|--|-----|--|--|
| | E1.1 Produzione e distribuzione di materiale informativo/divulgativo con descrizione della modalità di distribuzione (es. carta dei servizi) | 1,5 | | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| | E1.2 Laboratori a scuola (es: "Facciamo i biscotti", ecc.). Descrivere il progetto, la sua organizzazione e indicare il target di riferimento e il numero di interventi per ogni anno di appalto | 1,5 | | Discrezionale: la Commissione valuterà la tipologia di laboratori in relazione al target di riferimento, nonché il numero di interventi per anno d'appalto. |
| | E1.3 Seminari, incontri tematici (max 3 per ogni anno di appalto) rivolti ai genitori/studenti | 2 | | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |

F) ALTRE OFFERTE MIGLIORATIVE (max 10 punti)

| Elemento di valutazione | Sub-elemento di valutazione | Sub-peso | Peso | Metodi di valutazione |
|---------------------------------------|--|-----------------|-------------|---|
| F1. Altre offerte migliorative | | | 10 | |
| | F1.1 Preparazione di menù a tema (a base di asparagi, fast food, a base di pesce, ecc). Indicare i menù proposti e le occasioni in cui si intende proporli | 2 | | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| | F1.2 Gestione pagamenti da parte degli utenti tramite carta ricaricabile (da avviare nell'A.S. 2017/2018) | 5 | | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| | F1.3 Piano delle emergenze (es interruzione erogazione energia elettrica, acqua, forniture... | 2 | | Automatico: V(a)=1 se "sì"; V(a)= 0 se "no" |
| | F1.4 Altro | 1 | | Discrezionale: la Commissione nella valutazione terrà conto della fattibilità delle proposte e della reale utilità delle stesse in termini di miglioramento del servizio e/o di contenimento dell'attività amministrativa in carico all'Ente |

TOT. PUNTI 80