

ATRIBUZIONE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA		RICA		ESSEBI	
		giudizio	punteggio	giudizio	punteggio
A - Sistema organizzativo	<p>Sistema organizzativo</p> <p>Nella valutazione del sistema organizzativo si terrà conto in particolare di:</p> <p>A1 - <b>Schema organizzativo complessivo che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio.</b> L'elaborato presentato dovrà entrare nel merito anche delle seguenti tematiche gestionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione e gestione delle attività connesse all'utilizzo del titolo di accesso al servizio per la fruizione del pasto in mensa, per la contabilizzazione del pasto consumato e per la definizione della posizione debitoria/creditoria dell'interessato;</li> <li>- Accertamento delle debitorie (creditorie dei singoli utenti (ricordo pasti fruiti/tariffe versate) e comunicazioni di sollecito per pagamenti non effettuati (con esclusione delle operazioni di recupero crediti, relative ai casi di morosità conclamata, che rimangono a carico del Comune);</li> <li>- Esatte modalità con cui si intendono condurre le operazioni di report periodico al Comune sulla gestione delle attività, con particolare riferimento: pasti consumati, situazioni debitorie/creditorie, sollecito di pagamento esatti, nominativi utenti morosi dopo sollecito.</li> </ul> <p>A2 - <b>Personale impiegato nel servizio.</b></p> <p>Il punteggio di max 10 punti previsto per il criterio in esame verrà attribuito secondo la seguente ripartizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero di personale addetto specificatamente alla preparazione e somministrazione dei pasti (cuoco, aiuto cuoco, addetto alla distribuzione/ somministrazione), nonché impiegato nell'attività di pulizia/sanificazione max 5</li> </ul> <p>Il punteggio offerto al numero di personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti, nonché all'attività di pulizia/sanificazione, sarà assegnato come segue:</p> <p>all'offerta che prevederà il più elevato numero di personale addetto, verrà dato il punteggio massimo (5 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</p> <p>PA = (OPV:OPmax) x pt                      dove:                      PA = punteggio da attribuire                      OPV = offerta da valutare                      OPmax = offerta con il numero più elevato di personale</p> <p>Il punteggio massimo attribuibile per l'elemento in esame sarà arrotondato alla IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ore complessive settimanalmente prestate dal personale di cui al punto precedente max 5</li> </ul> <p>Il punteggio riferito all'orario complessivo settimanalmente prestato sarà assegnato come segue:</p> <p>all'offerta di ore lavorative che risulterà più alta, verrà dato il punteggio massimo (5 punti), alle altre offerte verrà assegnato un punteggio proporzionalmente ridotto applicando la seguente formula:</p> <p>PA = (OHV:OHmax) x 5                      dove:                      PA = punteggio da attribuire                      OHV = offerta da valutare                      OHmax = offerta di ore più alta</p> <p>Il punteggio massimo attribuibile per l'elemento in esame (il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5)</p>	<p>max 25 pt                      così ripartiti:</p> <p>max 4 pt</p> <p>max 10 pt</p>	<p>Mancata illustrazione dello schema complessivo dell'impresa in rapporto ai compiti, funzioni ed obiettivi del servizio. Risultato invece soddisfacente la descrizione delle modalità con cui si intendono condurre le operazioni di report periodico al Comune. Il giudizio sintetico attribuito dalla commissione è: <b>mediocre</b>, corrispondente al punteggio assegnato.</p> <p>2</p>	<p>Sono stati esattamente illustrati gli schemi organizzativi che l'impresa intende adottare in rapporto ai compiti, alle funzioni ed agli obiettivi del servizio da svolgere. Risultato, altresì, opportunamente dettagliate le modalità di accertamento delle situazioni debitorie e creditorie dei singoli utenti e relative comunicazioni di sollecito per i pagamenti non effettuati, nonché le operazioni di report periodico sulla gestione delle attività da produrre al Comune. Il giudizio sintetico attribuito è: <b>eccellente</b>, corrispondente al punteggio assegnato.</p>	<p>giudizio</p> <p>punteggio</p>
	<p>MAX 5</p> <p>Il punteggio viene attribuito in base alla formula indicata nel disciplinare di gara in riferimento al numero di persone addette. Pertanto ai fini del calcolo si è applicata la seguente formula: <math>376495=2,891</math></p> <p>MAX 5</p> <p>Il punteggio viene attribuito in base alla formula indicata nel disciplinare di gara in riferimento al numero di ore complessive settimanalmente svolte. Pertanto ai fini del calcolo si è applicata la seguente formula: <math>590700=4,214</math></p> <p>MAX 5</p> <p>Il punteggio viene attribuito in base alla formula indicata nel disciplinare di gara in riferimento al numero di ore complessive settimanalmente svolte. Pertanto ai fini del calcolo si è applicata la seguente formula: <math>590700=4,214</math></p>	<p>giudizio</p> <p>punteggio</p>	<p>Il punteggio viene attribuito in base alla formula indicata nel disciplinare di gara in riferimento al numero di ore complessive settimanalmente svolte. Pertanto ai fini del calcolo si è applicata la seguente formula: <math>590700=4,214</math></p> <p>4,214</p>	<p>Il punteggio viene attribuito in base alla formula indicata nel disciplinare di gara in riferimento al numero di ore complessive settimanalmente svolte. Pertanto ai fini del calcolo si è applicata la seguente formula: <math>590700=4,214</math></p> <p>5</p>	<p>Il punteggio viene attribuito in base alla formula indicata nel disciplinare di gara in riferimento al numero di ore complessive settimanalmente svolte. Pertanto ai fini del calcolo si è applicata la seguente formula: <math>590700=4,214</math></p> <p>5</p>
	<p>MAX 7 pt</p> <p>A3 - Descrizione delle metodologie di intervento con riguardo alla capacità di attivarsi per interventi imprevedibili ed urgenti</p> <p>Saranno apprezzati in modo particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La messa a disposizione di uno o più centri di cottura da utilizzare in situazioni d'emergenza, che abbiano le caratteristiche e i requisiti previsti nel presente appalto;</li> <li>- La disponibilità nei propri centri cottura o, separatamente, di un locale autorizzato quale deposito per gli alimenti, necessario a superare i momenti di scarso o impossibile rifornimento derivanti da eventi imprevedibili: es. sciopero del trasporto.</li> </ul>	<p>max 7 pt</p>	<p>Anche se si è impegnato a realizzare il centro di cottura di emergenza, non sono stati forniti in modo dettagliato gli elementi fondamentali previsti dal capitolato alla lettera C2. Si è valutato, invece, positivamente le soluzioni alternative descritte per limitare il disagio all'utenza. Il giudizio attribuito è <b>buono</b>, corrispondente al punteggio assegnato.</p> <p>5</p>	<p>Disola ampiamente dettagliata la descrizione dei centri di cottura di emergenza e sono stati forniti in modo dettagliato gli elementi fondamentali previsti dal capitolato nei punti di riferimento, in caso di mancato rifornimento, soddisfacendo pienamente le previsioni di gara. Il giudizio attribuito è <b>eccellente</b>, corrispondente al punteggio assegnato.</p> <p>7</p>	<p>Disola ampiamente dettagliata la descrizione dei centri di cottura di emergenza e sono stati forniti in modo dettagliato gli elementi fondamentali previsti dal capitolato nei punti di riferimento, in caso di mancato rifornimento, soddisfacendo pienamente le previsioni di gara. Il giudizio attribuito è <b>eccellente</b>, corrispondente al punteggio assegnato.</p>
	<p>MAX 4 pt</p> <p>A4 - Impegno ad eseguire il contratto con l'impiego di personale individuato come sventaggiato (ai sensi delle leggi n. 382/01 e n. 58/09 e dell'art. 2, numeri 18 e 19, del regolamento CE n. 800/2008 della Commissione del 6 agosto 2008, modificato con decreto legge n. 138 del 13 luglio 2011, n. 70, (elemento <b>facoltativo</b>))</p> <p>Il numero di dipendenti che saranno impiegati nel servizio ed avventi i requisiti di cui al presente elemento A4, dovranno necessariamente essere assunti in egualta sia a quelli attualmente impiegati per la gestione del servizio ed avventi i medesimi requisiti, sia a quelli assunti obbligatoriamente dall'azienda ai sensi della legge n.68/99.</p>	<p>4 pt</p>	<p>Non viene attribuito alcun punteggio in quanto l'impegno è limitato all'assunzione di personale sventaggiato previsto obbligatoriamente per legge e non in aggiunta agli stessi.</p> <p>0</p>	<p>Viene attribuito il punteggio massimo in quanto l'impegno è esteso oltre al personale sventaggiato da assumere obbligatoriamente, all'assunzione aggiuntiva di ulteriori quattro persone con i medesimi requisiti.</p> <p>4</p>	<p>Viene attribuito il punteggio massimo in quanto l'impegno è esteso oltre al personale sventaggiato da assumere obbligatoriamente, all'assunzione aggiuntiva di ulteriori quattro persone con i medesimi requisiti.</p>
B - piano di trasporto	<p>Piano di trasporto</p> <p>Nella valutazione del piano di trasporto che deve assicurare il rispetto dei parametri di legge, il mantenimento delle qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti e la funzionalità del servizio, si terrà particolarmente conto dei seguenti principali fattori offerti dai concorrenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Numero automezzi utilizzati e caratteristiche max 3</li> <li>- Numero autisti e requisiti professionali e morali max 3</li> <li>- Numero attrezzature degli automezzi e loro caratteristiche e qualità max 4</li> </ul>	<p>max 3 pt</p> <p>max 3 pt</p> <p>max 10 pt</p> <p>max 4 pt</p>	<p>Il piano di trasporto è semplicemente accennato indicando soltanto il numero dei mezzi con generiche caratteristiche ed il numero degli autisti che saranno impiegati. Nel complesso il giudizio attribuito è <b>mediocre</b>, corrispondente al punteggio di 5 su 10.</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p>	<p>Il piano di trasporto è ben articolato negli elementi essenziali, nelle modalità operative e nei mezzi impiegati e personale addetto. Il giudizio attribuito è <b>eccellente</b>, corrispondente al punteggio assegnato.</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>4</p>	<p>giudizio</p> <p>punteggio</p>

		RICA		ESSEBI	
		giudizio	punteggio	giudizio	punteggio
C - Struttura addita a Centro cottura Nella valutazione della struttura addita a Centro cottura i 15 punti previsti saranno assegnati tenendo conto di quanto segue:	C1 - Ubicazione dei locali	Max 7	7	6	6
	Per quanto attiene l'assegnazione del punteggio previsto per la localizzazione dell'immobile addito a Centro cottura, lo stesso verrà così graduito: Localizzazione dell'immobile entro il raggio di Km 2 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 punti; Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 2 ed entro il raggio di Km 3 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 punti; Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 3 ed entro il raggio di Km 4,5 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 punti; Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 4,5 ed entro il raggio di Km 6,5 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 punti; Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 6,5 ed entro il raggio di Km 10 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 punti; Localizzazione dell'immobile oltre il raggio di Km 10 dalla sede comunale di Piazza della Repubblica n.8 punti.	MAX 15 PT			
D - Utilizzo di prodotti biologici, aggiuntivi rispetto a quelli previsti nel menu	C2 - Caratteristiche dei locali max - con particolare riferimento ai seguenti aspetti: - dimensioni ed attrezzature idonee a consentire la preparazione del numero di pasti necessari; - divisione degli spazi in zone funzionali (ad esempio stivaggio, lavaggio, preparazione, porzionatura e confezionamento ecc.); - organizzazione dei flussi operativi merci - personale; - deposito merci; - locali di servizio per il personale.	Max 8	3,20	8	8
E - Proposte migliorative	Utilizzo di prodotti biologici, aggiuntivi rispetto a quelli minimi obbligatoriamente previsti nel menu: Il punteggio riferito al presente elemento sarà assegnato come segue: - per l'inserimento nel menu settimanali di un prodotto biologico appartenente alla categoria frutta verranno assegnati 0,5 punti per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito, in aggiunta al giorno obbligatorio per un massimo di 1 punto; - per l'inserimento nel menu settimanali di un prodotto biologico appartenente alla categoria ortaggi verranno assegnati 0,5 punti per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito per un massimo di 1 punto; - per l'inserimento nel menu settimanali di prodotti biologici appartenenti a tipologie diverse da quelle sopra indicate, verranno assegnati 0,5 punti per ogni giorno della settimana in cui il suddetto prodotto biologico verrà servito per un massimo di 1 punto; In nessun caso il punteggio complessivo conseguito a seguito della valutazione del presente elemento potrà superare i 3 punti	3	3	3	3
F - Certificazioni	Proposte migliorative: Le proposte migliorative dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel presente capitolato, che consentano all'Ente di conseguire vantaggi sociali e/o tecnici e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione, ciò significa che l'adempimento dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito dell'intervento migliorativo offerto (elemento <u>facoltativo</u> ). Al fine dell'attribuzione del punteggio relativo all'elemento in esame, le ulteriori misure da indicare nell'offerta potranno comprendere ogni eventuale servizio/proposta migliorativa attinente l'oggetto dell'appalto. Le proposte migliorative saranno prese in considerazione soltanto se risulteranno illustrate in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione di risorse impiegate, termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la Commissione possa disporre di tutti gli elementi necessari per accertarne la concretezza, l'effettività e il grado di realizzabilità. F1 - Possesso di certificazione di qualità aziendale UNI ISO EN 9001/2000 in corso di validità e relativa ai servizi di ristorazione collettiva e/o scolastica F2 - Possesso di certificazione ISO 22000/2005 in corso di validità e relativa ai risultati dello standard internazionale per la sicurezza alimentare F3 - Possesso di certificazione ISO 14000 in corso di validità e relativa ai requisiti per un corretto sistema di gestione ambientale nella relazione scolastica F4 - Possesso di certificazione UNI 10854/09 in corso di validità per la realizzazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP secondo le indicazioni del Codice Alimentare	Max 3 pt	5,50	11,50	11,50
		2 pt	2	2	2
		2 pt	2	2	2
		2 pt	2	2	2
		2 pt	2	2	2
		MAX 74 pt	45,805	71,500	71,500
	TOTALE PUNTEGGIO TECNICO				

La commissione:  
 Dott. Tiziano Zella - presidente  
 Rag. Corrado Marianiella - componente  
 Dott.ssa Emanuela De Nicola - componente  
 Ing. Vito Pacchiarotta - componente  
 Dott.ssa Maddalena Scribani - componente esperto  
 Dott.ssa Gloria Sorgi - segretaria

*Stella Cossentino*  
*Stefano Marianiella*  
*Stefano Pacchiarotta*  
*Stefano Scribani*  
*Stefano Sorgi*

*Stella Cossentino*  
*Stefano Marianiella*  
*Stefano Pacchiarotta*  
*Stefano Scribani*  
*Stefano Sorgi*