

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI OSPITI DEL CENTRO RESIDENZIALE, OSPITI DEL CENTRO DIURNO, PASTI PER ASSISTENZA DOMICILIARE E PER IL PERSONALE - Codice Procedura VILSPAPA###0006**

**“CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA”**

**RETTIFICATO**

**ALLEGATO AL DISCIPLINARE DI GARA**

	Criterio di valutazione	Criterio Motivazionale	Sub-punteggio	Tipo punteggio	Punteggio massimo
A	<i>Approvvigionamenti e proposte di menù</i>	<u>A.1 – Piano degli approvvigionamenti</u> L’operatore economico dovrà descrivere le procedure di approvvigionamento e conservazione delle derrate, indicando in modo particolare i criteri di selezione dei fornitori, l’eventuale possesso di certificazioni di qualità da parte degli stessi, l’utilizzo di prodotti a filiera corta nonché la programmazione degli ordini e delle consegne delle derrate alimentari.	5	D	20
		<u>A.2 – Proposte di menù</u> L’operatore economico dovrà presentare proposte di menù (su base settimanale per ogni stagione) e con riferimento alle diverse tipologie di utenze, privilegiando in particolare una maggiore rotazione delle proposte nelle varie stagioni. Saranno inoltre prese in considerazione le proposte di menù che prevedano l’utilizzo di prodotti biologici, DOP, IGP, a chilometro zero e/o a filiera corta.	15	D	

B	<b>Personale, formazione e gestione delle emergenze</b>	<b>B.1 – Piano operativo del servizio</b> L'operatore economico dovrà descrivere una giornata tipo con relativa articolazione e distribuzione del personale, con indicazione del numero, qualifica, livello e fasce orarie di lavoro, tenuto conto anche della preparazione e della distribuzione dei pasti nelle diverse strutture afferenti a ciascuna Amministrazione contraente. Dovrà inoltre essere indicato il monte ore effettivo settimanale suddiviso per livello del personale. Verrà in modo particolare valutata la coerenza del personale impiegato (sia in termini di unità operative e mansioni che di monte-ore e fasce orarie di lavoro) per l'esecuzione del servizio rispetto alle esigenze delle Amministrazioni.	15	D	25
		<b>B.2 – Formazione del personale</b> L'operatore economico dovrà descrivere il piano di formazione dedicato al personale impiegato in appalto. Saranno in modo particolare valutate le varie tipologie di argomenti trattati, la frequenza (in termini di periodicità e di ore di formazione proposte) e gli eventuali aggiornamenti.	5	D	
		<b>B.3 – Gestione delle emergenze</b> L'operatore economico dovrà descrivere le modalità con le quali gestirà le situazioni di emergenza (sia dovute a cause imputabili allo stesso che ad eventi esterni ovvero dovute al blocco totale o parziale della cucina). Verranno in modo particolare valutate quelle soluzioni che garantiscano una continuità del servizio e minori disagi possibili per le Amministrazioni, anche in relazione ai tempi di risposta.	5	D	
C	<b>Sistemi di controllo della qualità</b>	L'operatore economico dovrà descrivere le modalità e frequenza delle analisi (con relativo piano di campionamento) con riferimento ai pasti prodotti nonché con riferimento particolare all'analisi dell'acqua. Verranno in modo particolare valutata la frequenza delle attività di analisi nonché le misure adottate all'esito della attività di analisi.		D	5
D	<b>Piano delle manutenzioni</b>	L'operatore economico dovrà descrivere il piano di gestione della manutenzione ordinaria sui macchinari e le attrezzature presenti all'interno della cucina, presentando un cronoprogramma dettagliato con i relativi interventi periodici. Verrà in modo particolare valutata la frequenza degli interventi previsti e la coerenza del piano con il numero e la tipologia di macchinari e attrezzature presenti in cucina.		D	13
E	<b>Piano di pulizia e sanificazione</b>	L'operatore economico dovrà descrivere il piano di pulizia e sanificazione della cucina che specifichi in particolare la tipologia di attività quotidianamente svolte e gli interventi con		D	5

		cadenza periodica, nonché le attrezzature ed i prodotti impiegati.			
F	<i>Certificazioni</i>	Il concorrente potrà dimostrare il possesso di certificazione UNI EN ISO 22500 (mediante produzione di copia del certificato) sulla rintracciabilità alimentare.	2	T	6
		Il concorrente potrà dimostrare il possesso di certificazione UNI EN ISO 22000 (mediante produzione di copia del certificato) sulla sicurezza alimentare.	2	T	
		Il concorrente potrà dimostrare il possesso di certificazione UNI EN ISO 14001 (mediante produzione di copia del certificato) sul sistema di gestione ambientale.	2	T	
G	<i>Migliorie</i>	Il concorrente dovrà descrivere le proposte migliorative che intende offrire con riferimento al servizio di ristorazione. Verranno prese in considerazione unicamente quelle proposte che garantiranno un vantaggio diretto per l'amministrazione e per gli ospiti.		D	6
<b>TOTALE</b>					<b>80</b>