

Tabella di Valutazione dell’Offerta Tecnica

A - SISTEMA ORGANIZZATIVO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO								
N°	Criteri di Valutazione	Punti Max	A	Sub-Criteri di Valutazione	Modalità valutazione T/D	Punti max	Tipo di Comprova (O)	Tipo di Comprova (E)
A.1	QUALITA' DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA	24	A.1.1	Adeguatezza della struttura organizzativa L'Offerente, all'interno della Relazione Tecnica, dovrà descrivere la struttura organizzativa e logistica che si impegnerà a rendere disponibile per l'erogazione dei servizi oggetto dell'Appalto. In particolare, dovrà descrivere i seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none">Modello della struttura organizzativa;Dimensionamento della struttura organizzativa;Modalità di interazione tra le figure chiave della struttura organizzativa;Procedure di coordinamento tra le diverse aree/funzioni/figure professionali. La valutazione terrà conto, tra l’altro, dell'efficacia, della concretezza, della funzionalità e della coerenza della struttura proposta rispetto alla contestualizzazione dell’immobile oggetto dell’Appalto.	D	6,0	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell’Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
			A.1.2	Esperienza del Responsabile del servizio Anni di Esperienza Impegno a nominare un "Responsabile del Servizio" (Rif. Titolo III par 2 del Capitolato tecnico) con pregressa esperienza in ruoli simili e analoghi per contratti aventi ad oggetto il servizio di ristorazione collettiva: <ul style="list-style-type: none">A) esperienza pregressa uguale ad anni 2<ul style="list-style-type: none">OppureB) esperienza pregressa maggiore ad anni 2 ed inferiore ad anni 10 OppureC) esperienza pregressa maggiore o uguale ad anni 10 e inferiore ad anni 15 OppureD) esperienza pregressa maggiore o uguale a 15	T	0 2 4 6	La comprova del requisito è fornita mediante la presentazione della seguente documentazione: <ul style="list-style-type: none">copia del Curriculum Vitae aggiornato della persona incaricata;copia delle lettere di incarico (o atti analoghi) oppure apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR n. 445/2000; La documentazione a comprova dovrà essere immessa a Sistema nella apposita sezione “Documentazione tecnica a comprova”.	Sarà cura del Direttore dell’Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
			A.1.3	Efficienza delle modalità e dei tempi di sostituzione degli addetti assenti L’Offerente, all’interno della Relazione Tecnica, dovrà descrivere le soluzioni organizzative adottate per ovviare alle assenze di personale. In particolare, dovrà descrivere i seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none">soluzioni da adottare, con particolare riguardo alle modalità e ai tempi di sostituzione degli addetti assenti (es. in caso di malattia, ferie, ecc.);soluzioni da adottare al contenimento del turnover del personale in modo da realizzare un’organizzazione che riduca al minimo possibile la rotazione tra gli operatori, in modo da favorire la migliore conoscenza dei locali, delle esigenze, evitando spostamenti che possano determinare criticità organizzative e funzionali.	D	4	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell’Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
			A.1.4	Gestione della fase di avvio del contratto L'Offerente, all'interno della Relazione Tecnica, dovrà descrivere le modalità con cui intende gestire la fase di avvio delle attività, con l'identificazione delle problematiche/anomalie che si potrebbero verificare e delle soluzioni proposte per garantire la continuità dei servizi e la riduzione dell'impatto e dei disagi all'utenza. La valutazione terrà conto della completezza e dell'efficacia delle metodologie proposte, nonché del livello di dettaglio, della chiarezza ed esaustività della trattazione.	D	8	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell’Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
	Criteri di Valutazione	Punti Max	A	Sub-Criteri di Valutazione	Modalità di valutazione T/D	Punti Max	Tipo di Comprova (O)	Tipo di Comprova (E)
A.2	QUALITA' DEL SERVIZIO	18	A.2.1	Modalità di approvvigionamento derrate Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento dei fornitori. Metodologia di verifica e gestione di non conformità negli approvvigionamenti	D	4	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell’Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
			A.2.2	Metodologie tecnico operative per l’esecuzione del servizio Processo di produzione e di confezionamento dei pasti. Piano di preparazione di diete speciali per motivi religiosi e per motivi sanitari, con particolare riguardo alle diete per soggetti affetti da celiachia e/o allergie e/o intolleranze alimentari.	D	10	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell’Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.

			A.2.3	Proposte di menù Si richiede la proposta di 3 (tre) menù per ogni stagione (inverno, primavera, estate, autunno), elaborati in conformità agli allegati al capitolato tecnico. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti e la varietà dei piatti proposti. Per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione	D	4	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
A.3	SERVIZI MIGLIORATIVI	4	A.3.1	Potenziamento arredi e attrezzature Reintegro, potenziamento, rinnovo di arredi e attrezzature nei locali di preparazione e consumazione dei pasti.	D	4	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
B. SISTEMI DI VERIFICA								
N°	Criteri di Valutazione	Punti Max	B	Esempio di Sub-Criteri di Valutazione	Modalità di valutazione T/D	Punti Max	Tipo di Comprova (O)	Tipo di Comprova (E)
B.1	MODALITA'PER LA VALUTAZIONE E IL CONTROLLO DEL LIVELLO DI SERVIZIO	10	B.1.1	Adeguatezza della struttura organizzativa preposta alle verifiche L'Offerente, all'interno della Relazione Tecnica, dovrà descrivere le figure preposte alle valutazioni e al controllo del Livello di Servizio, descrivendo qualifica, profilo curriculare in termini di titoli, anni di esperienza e formazione specifica sulle tematiche in oggetto.	D	5	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
			B.1.2	Organizzazione di un sistema di valutazione della soddisfazione dell'utenza L'offerente dovrà descrivere in dettaglio le iniziative di comunicazione/ interazione con l'utenza per la valutazione del grado di soddisfazione rivolta all'utenza (ragazzi/personale), ad esempio con la somministrazione di questionari.	D	5	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
C. RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI DEL SERVIZIO E DEI RISCHI PER LA SALUTE								
N°	Criteri di Valutazione	Punti Max	C	Esempio di Sub-Criteri di Valutazione	Modalità valutazione T/D	Punti Max	Tipo di Comprova (O)	Tipo di Comprova (E)
C.1	SOLUZIONI TECNICHE	5	C.1.1	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati. L'offerente dovrà descrivere il progetto di fattibilità per la gestione quotidiana: - dei generi alimentari non consumati, da destinare a ad iniziative di solidarietà sociale; - dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o della raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. - Il progetto dovrà includere le caratteristiche e la modalità di gestione nonché la tempistica di attuazione e le modalità di rendicontazione al DEC.	D	5	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
C.2	SOLUZIONI ORGANIZZATIVE	5	C.2.1	Qualità ed efficacia della formazione per il personale del fornitore - Riduzione degli impatti ambientali e dei rischi per la salute All'interno della Relazione Tecnica verranno valutate le proposte relative alla formazione per il personale del fornitore sulle misure volte alla riduzione degli impatti ambientali e dei rischi per la salute con riferimento a: - contenuti specifici della formazione, modalità di erogazione e frequenza e cadenza della formazione e dei percorsi di aggiornamento; - profilo curriculare dei docenti dei corsi proposti in termini di titoli ed anni di esperienza sulle tematiche oggetto della formazione; - metodologie ed indicatori per valutare l'efficacia della formazione in termini di risultati apprezzabili sul livello di servizio erogato.	D	5	La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.	Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto e la verifica potrà riguardare le relazioni dei corsi effettuati
C.3	PRODOTTI PER LE PULIZIE	4	C.3.1	Certificazione Ecolabel dei prodotti per le pulizie Uso detergenti per pulizie degli ambienti Ecolabel o equivalenti etichette ambientali, privi di fragranze	T	4	L'elenco dei prodotti offerti con nome del prodotto, codice prodotto, azienda produttrice per categoria di detergente e relativa documentazione attestante il possesso della certificazione Ecolabel Europeo (Decisione 2014/350/UE) o altra etichetta ambientale di Tipo I equivalente (conforme alla norma ISO 14024). La documentazione a comprova dovrà essere immessa a Sistema nella apposita sezione “Documentazione tecnica a comprova”.	Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto e la verifica dell'effettivo utilizzo di tali prodotti, anche attraverso la richiesta delle fatture di acquisto.

