

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER I RAGAZZI ED IL PERSONALE DELL’ISTITUTO PENALE PER I MINORENNI E DEL CENTRO DI PRIMA ACCOGLIENZA DI QUARTUCCIU - LOTTO UNICO

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	16	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.Soluzioni per la sostituzione degli operatori assenti a qualunque titolo. 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 Ruolo di "Responsabile del Servizio" (Rif. <i>Titolo III par 2 del Capitolato tecnico</i>) 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<ul style="list-style-type: none">OppureC) esperienza pregressa maggiore o uguale ad anni 10 e inferiore ad anni 15<ul style="list-style-type: none">OppureD) esperienza pregressa maggiore o uguale a 15	T	0 3 6 10	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;	Sarà cura del Direttore dell’Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.
A.2	QUALITA’ DEL SERVIZIO	36	A.2.1	Possesso della certificazione UNI ISO 45001 “SISTEMI DI GESTIONE PER LA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO” In corso di validità’ In caso di possesso della certificazione il concorrente riceve il punteggio massimo	T	5		
			A.2.2	Possesso della certificazione SA8000 “RESPONSABILITA’ SOCIALE D’IMPRESA” In corso di validità’ In caso di possesso della certificazione il concorrente riceve il punteggio massimo	T	5		
			A.2.3	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.	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.2.4	Proposte di menù per il personale Si richiede la proposta di 2 (due) 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. Ciascun menù dovrà includere una proposta ciascuna delle per le festività nazionali.	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.

			A.2.5	Proposte di menù per i ragazzi Si richiede la proposta di 2 (due) 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. Ciascun menù dovrà includere una proposta ciascuna delle per le festività nazionali.	D	8	<i>La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.</i>	<i>Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.</i>
A.3	SERVIZI MIGLIORATIVI	8	A.3.1	Potenziamento arredi e attrezzature Reintegro, potenziamento, rinnovo di arredi e attrezzature nei locali di preparazione e consumazione dei pasti.	D	8	<i>La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.</i>	<i>Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.</i>
B. PARI OPPORTUNITA'								
B.1	CERTIFICAZIONE PARITA' DI GENERE	5	B.1.1	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'art. 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al d. lgs 11 aprile 2006 n. 198. In caso di possesso della certificazione il concorrente riceve il punteggio massimo	T	5	<i>La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.</i>	<i>Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.</i>
C. RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI DEL SERVIZIO E DEI RISCHI PER LA SALUTE								
C.1	SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI DI CUI AI CAM	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 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	<i>La Relazione Tecnica, di cui al punto 16.II del disciplinare di gara, dovrà contenere tutte le informazioni richieste.</i>	<i>Sarà cura del Direttore dell'Esecuzione del Contratto verificare che i servizi erogati siano conformi a quanto offerto.</i>

