

PROCEDURA TRAMITE R.D.O. AD INVITI SUL MEPA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE RAGAZZE DELL’ISTITUTO PENALE PER I MINORENNI DI PONTREMOLI - LOTTO UNICO - CIG: 9596206FB1

Tabella di valutazione dell’Offerta tecnica

A – Sistema organizzativo (massimo punti 20)			
N°	Sub-Criteri di valutazione	Punti Max	Modalità di Valutazione
A.1	Organizzazione del concorrente in relazione all’appalto in oggetto, indicando i vantaggi che tale soluzione può portare al servizio (organigramma, personale specializzato, metodi e criteri di organizzazione e supervisione)	8	Discrezionale
A.2	Sistemi di reperimento e gestione del personale e le modalità per le sostituzioni del personale (per ferie, malattie, infortuni, etc.)	6	Discrezionale
A.3	Piani di formazione del personale utilizzato per l’appalto oggettivamente verificabili	6	Discrezionale
B – Sistema di approvvigionamento (massimo punti 25)			
N°	Sub-Criteri di valutazione	Punti Max	Modalità di Valutazione
B.1	Modalità di approvvigionamento degli alimenti: prodotti appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero, prodotti provenienti dal commercio equo solidale	5	Discrezionale
B.2	Utilizzo di prodotti alimentari: utilizzo di prodotti a marchio di qualità identificati (DOP, IGP), prodotti biologici	8	Discrezionale
B.3	Valutazione e scelta dei fornitori	7	Discrezionale
B.4	Raccolta, gestione e smaltimento dei rifiuti	5	Discrezionale
C – Sistema operativo (massimo punti 15)			
N°	Sub-Criteri di valutazione	Punti Max	Modalità di Valutazione
C.1	Piano di preparazione e di distribuzione dalla cucina al refettorio e il piano di ritiro delle stoviglie	2	Discrezionale
C.2	Piano di pronto intervento per l’assicurazione dei servizi in caso di imprevisti e di emergenze	4	Discrezionale
C.3	Servizi di diete speciali per motivi religiosi e sanitari con particolare riguardo alle diete per soggetti affetti da celiachia o allergia che siano oggettivamente valutabili e verificabili	3	Discrezionale
C.4	Piano di sanificazione e di manutenzione degli impianti	3	Discrezionale
C.5	Eventuale proposta di un menù alternativo tipo che abbia lo stesso apporto nutrizionale e calorico indicato nelle predette tabelle vittuarie e che, inoltre, tenga conto anche delle eventuali specificità alimentari delle giovani/ minori per motivi sanitari o religiosi	3	Discrezionale
D – Servizi aggiuntivi all’utenza (massimo punti 10)			
N°	Sub-Criteri di valutazione	Punti Max	Modalità di Valutazione
D.1	Eventuale programma di formazione sulla buona alimentazione e il corretto uso degli alimenti destinato alle ragazze da attuare almeno tre volte l’anno portare al servizio (organigramma, personale specializzato, metodi e criteri di organizzazione e supervisione)	2	Discrezionale
D.2	Disponibilità ad impiegare nelle attività connesse al servizio di ristorazione (aiuto nella produzione, nel confezionamento, distribuzione, pulizia e ripristino ambienti), nella modalità di percorsi integrati di inclusione socio-lavorativa (tirocini formativi), le minori e giovani adulte detenute in Istituto opportunamente selezionate che, in affiancamento al personale dell’Appaltatore, esplicino le predette attività. Non è richiesto alcun onere all’Appaltatore per la disponibilità al servizio di cui al presente articolo, se non lo svolgimento di un’attività di supervisione da parte del personale incaricato del Servizio. L’Amministrazione si riserva altresì di chiedere ulteriore disponibilità, senza alcun onere a carico dell’Appaltatore, ad ospitare per tempi limitati, nella cucina sede di preparazione e confezionamento dei pasti, Enti di formazione per l’espletamento di corsi professionali finalizzati all’acquisizione di competenze nel settore della ristorazione a favore delle detenute	8	Discrezionale