

Allegato 1 al Disciplinare di gara fornitura pasti veicolati (2013-2016)
CIG: 4399375F15

TABELLA ESEMPLIFICATIVA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITÀ'

ELEMENTI DI QUALITÀ'	CALCOLO PUNTEGGIO
<p>Numero medio annuo di addetti, alla produzione di pasti per esterno, impiegati nel Centro Cottura oggetto dell'appalto, con riferimento all'anno 2011, da comprovarsi con l'indicazione del rapporto tra il numero degli addetti ed il numero dei pasti prodotti al giorno.</p>	<p>Da 0 a 4 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = rapporto > di 1/80 pasti prodotti / giorno 2 punti = rapporto tra 1/60 e 1/80 pasti prodotti/giorno 4 punti: rapporto < 1/60 pasti prodotti/giorno</p>
<p>La qualifica del personale interno adibito alla produzione dei pasti presso il Centro Cottura oggetto del presente appalto con descrizione analitica del numero degli addetti, del livello di professionalità, delle mansioni svolte e indicazione dei seguenti dati: a) presenza fissa giornaliera di cuochi diplomati con esperienza almeno biennale; b) presenza fissa giornaliera di capocuoco diplomato e dotato di esperienza di almeno 5 anni; c) presenza di dietista o nutrizionista responsabile della preparazione dei menù con esperienza almeno biennale; d) presenza di Responsabile della qualità laureato con esperienza almeno biennale.</p>	<p>Da 0 a 6 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = presenza di almeno 3 cuochi diplomati e dotati di esperienza almeno biennale nel settore 1 punto = presenza di capocuoco con diploma di maturità di tecnico dei servizi di ristorazione ed esperienza almeno quinquennale nel settore 2 punti = presenza di dietista con esperienza almeno biennale nel settore 2 punti = presenza di Responsabile della qualità laureato con esperienza almeno biennale.</p>
<p>Il programma di formazione attuato nell'anno 2011 per tutto il personale del Centro Cottura, compreso il personale addetto al trasporto (articolato con indicazione dei contenuti, dei tempi e delle ore di formazione effettivamente svolte, suddiviso anche per tipologia del personale, modalità di realizzazione, ecc.).</p>	<p>Da 0 a 5 punti attribuiti moltiplicando il punteggio massimo (punti 5) per i coefficienti riportati in tabella A e corrispondenti ai vari giudizi riferibili al contenuto della proposta</p>
<p>Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti presso il Centro Cottura, delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature e macchinari per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ...).</p>	<p>Da 0 a 6 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = locali separati per tipo di attività (ricevimento merci, magazzino non refrigerato, celle/frigo/congelatori, lavaggio materie prime, preparazione, cottura, porzionamento e confezionamento, deposito rifiuti, ecc) al fine di far procedere le derrate con il flusso in avanti; 2 punti = presenza di celle frigorifere differenziate per carni, verdura fresca, formaggi, surgelati, prodotti cotti, verdure crude pronte per il consumo; 1 punto = presenza di ulteriori attrezzature oltre a abbattitore di temperatura al fine di migliorare la linea di produzione; 2 punti = presenza di cucina dietetica separata dai restanti locali.</p>

<p>Procedura di scelta dei fornitori delle derrate alimentari e proposta di menù con composizione e sistema di preparazione dei piatti.</p>	<p>Da 0 a 6 punti attribuiti moltiplicando il punteggio massimo (punti 6) per i coefficienti riportati in tabella A e corrispondenti ai vari giudizi riferibili al contenuto della proposta che deve far riferimento ad es. a: presenza di indicazioni per diete speciali, articolazione temporale del menù, composizione calorica, bromatologica e variabilità degli alimenti, scelta di ricette tipiche della tradizione regionale, possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per i fornitori delle materie prime, rintracciabilità degli alimenti.</p>
<p>Descrizione dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti.</p>	<p>Da 0 a 2 punti attribuiti moltiplicando il punteggio massimo (punti 2) per i coefficienti riportati in tabella A e corrispondenti ai vari giudizi riferibili al contenuto della proposta</p>
<p>Utilizzo di prodotti biologici indicando l'elenco analitico con specificazione del produttore/fornitore, del relativo organismo di controllo e del tipo di preparazione in cui vengono impiegati.</p>	<p>Da 0 a 5 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 5 punti = all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti alle altre offerte verrà attribuito un punteggio secondo la seguente formula: $Po = \frac{N.^{\circ} Pr. \times 5}{N.^{\circ} Pr.max}$ Po = punteggio singola offerta N.° Pr. = numero prodotti singola offerta N.° Pr. Max = numero prodotti offerta con il maggior punteggio</p>
<p>Utilizzo di prodotti tipici (IGP e DOP) indicando l'elenco analitico con specificazione del produttore/fornitore, del relativo organismo di controllo e del tipo di preparazione in cui vengono impiegati.</p>	<p>Da 0 a 5 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 5 punti = all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti alle altre offerte verrà attribuito un punteggio secondo la seguente formula: $Po = \frac{N.^{\circ} Pr. \times 5}{N.^{\circ} Pr.max}$ Po = punteggio singola offerta N.° Pr. = numero prodotti singola offerta N.° Pr .Max = numero prodotti offerta con il maggior punteggio</p>

<p>Piano di campionamento adottato nell'anno 2011 per i controlli analitici (chimici e microbiologici) sugli alimenti (siano essi materie prime, intermedi di lavorazione e/o prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica, riferita al Centro di Cottura oggetto del presente appalto.</p>	<p>Da 0 a 5 punti attribuiti moltiplicando il punteggio massimo (punti 5) per i coefficienti riportati in tabella A e corrispondenti ai vari giudizi riferibili al contenuto della proposta</p>
<p>Possesso di ulteriori certificazioni inerenti il servizio di Ristorazione del Centro Cottura oggetto dell'appalto, rilasciate da enti accreditati ai sensi della normativa europea ed in corso di validità.</p>	<p>Da 0 a 3 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = assenza di certificazione 1 punto = OHSAS 18001:2007 (Certificazione per la sicurezza sul lavoro); 1 punto = possesso di certificazione UNI EN ISO 22005:2008 sul sistema di rintracciabilità aziendale che permette di conoscere l'intera storia del prodotto 1 punto = possesso della certificazione ISO 14001:2004 (Certificazione sul sistema di gestione ambientale)</p>
<p>Distanza del Centro di Cottura da ciascuna delle sedi CAMPP destinatarie del servizio (per media distanze relative indicate)</p>	<p>Da 0 a 3 punti Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = il Centro di Cottura è posizionato a una distanza media tra 25 e 30 km 2 punti = il Centro di Cottura è posizionato ad una distanza media da 20 a 24 km 3 punti è posizionato ad una distanza media inferiore a 20 km</p>
<p>Programma di educazione alimentare e di informazione all'utenza</p>	<p>Da 0 a 4 punti attribuiti moltiplicando il punteggio massimo (punti 4) per i coefficienti riportati in tabella A e corrispondenti ai vari giudizi riferibili al contenuto della proposta</p>
<p>Proposte migliorative del servizio da valutarsi in base alla loro efficacia e realizzabilità in aggiunta al servizio oggetto dell'appalto e da realizzarsi previa autorizzazione dell'Amministrazione appaltante.</p>	<p>Da 0 a 6 punti attribuiti moltiplicando il punteggio massimo (punti 6) per i coefficienti riportati in tabella A e corrispondenti ai vari giudizi riferibili al contenuto della proposta</p>

Tabella A

Alla proposta avanzata dal concorrente viene attribuito uno dei seguenti giudizi e conseguente coefficiente moltiplicativo del punteggio massimo attribuito all'elemento di qualità preso in considerazione.

<p>a) Giudizio di inidoneità / insufficienza Proposte e soluzioni assenti – gravemente incomplete - inadeguate - controproducenti – non utili - inattuabili - non attinenti al servizio in fase di affidamento – indeterminate, non misurabili e/o riscontrabili – peggiorative rispetto agli standard richiesti dal Capitolato – inidonee a dimostrare la possibilità di garantire la corretta esecuzione dell'appalto.</p>	<p>coefficiente da 0 a 0,5</p>
<p>b) Giudizio sufficiente Proposte e soluzioni sostanzialmente complete - adeguate – attinenti al servizio in fase di affidamento - attuabili e utili – sufficientemente determinate per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive – verificabili (anche se con l'ausilio dell'Appaltatore) - qualitativamente e quantitativamente in linea con quanto richiesto dal Capitolato, complessivamente sufficienti rispetto alla possibilità di garantire la regolare esecuzione dell'appalto e il perseguimento delle finalità cui il servizio è destinato.</p>	<p>coefficiente da 0,51 a 0,6</p>
<p>c) Giudizio buono Proposte e soluzioni precisamente determinate e apprezzabili per quanto riguarda tempi, qualità e modalità esecutive, bene illustrate – redatte, ove necessario, sotto forma di piani e programmi con schematizzazioni – realizzabili – misurabili – recanti l'indicazione degli strumenti idonei a consentire al CAMPP autonomi controlli sul rispetto degli impegni presi nel corso della fase esecutiva – con contenuti innovativi - qualitativamente e quantitativamente migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze ordinarie e, di massima, straordinarie - imprevedibili e finalità di servizio, con apprezzabile garanzia di qualità ed efficienza.</p>	<p>coefficiente da 0,61 a 0,8</p>
<p>d) Giudizio ottimo Proposte e soluzioni eccellenti – idonee, per qualità e quantità, ad innovare, elevare e qualificare sensibilmente gli standard di servizio rispetto a quanto richiesto da Capitolato - in grado di far conseguire, sia per quantità che per qualità che in termini di efficienza ed efficacia, finalità ulteriori rispetto a quelle cui il servizio è destinato.</p>	<p>coefficiente da 0,81 a 1</p>