



# PROGETTO ORGANIZZATIVO- GESTIONALE - CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

allegato al Bando di gara  
per l'appalto del servizio di  
ristorazione scolastica

dal 1° settembre 2021 al 31 agosto 2025

ALLEGATO S2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

1. Conformemente a quanto riportato nel Bando di gara, si precisa che è escluso dall'aggiudicazione il concorrente che non raggiunge almeno un punteggio pari a 30 per il Progetto Organizzativo-Gestionale.

2. I requisiti contenuti in caselle con sfondo grigio sono definiti “**parametri KO**”; la commissione giudicatrice esclude dalla gara il concorrente che riceve, per uno solo di tali parametri, punteggio inferiore al corrispondente valore indicato come "sufficiente".

3. La commissione giudicatrice ha facoltà di modulare il punteggio attribuendo valori intermedi fra quelli proposti nella tabella seguente.

4. I punteggi sono così ripartiti:

a. Centro Cottura dell'Organizzazione	Punteggio massimo	Criterio
a.1 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto - indicate nell'Allegato S1 – Capitolato tecnico ristorazione, Parte VI, comma 2	3	<b>adeguatezza</b> 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente
a.2 - caratteristiche del Centro Cottura richiesto – distanza che permette una migliore gestione dei tempi di consegna rispetto alle prescrizioni dell'Allegato S1 – Capitolato tecnico ristorazione	4	<b>adeguatezza</b> 4 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente
a.3 - sistema di gestione delle emergenze	1	<b>affidabilità</b> 1 = affidabile 0 = non affidabile

b. Personale	Punteggio massimo	Criterio
b.1 - organico del personale nel centro cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio <sup>1</sup>	3	<b>completezza e congruità</b> 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti
b.2 - piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	3	<b>completezza, articolazione e calendarizzazione</b> 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti
b.3 - sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	<b>completezza</b> 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente



<sup>1</sup> Non viene valutato il monte ore, ma la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio

ALLEGATO S2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Servizio di ristorazione scolastica



Comune di Tradate

<b>c. Gestione integrale del sistema di prenotazione e pagamento dei pasti</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
c.1 - Dettaglio del tempo e delle risorse resi disponibili per la gestione integrale del sistema	2	<b>adeguatezza</b> 2 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente

<b>d. Materie prime</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
d.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici <sup>2</sup>	3	0 punti - 12 giorni/menù 6 settimane 0,5 punti per ogni giornata interamente bio aggiunta fino ad un massimo di 18 giornate
d.2 - dettaglio proposta prodotti locali	3	<b>valore e correttezza della proposta</b> 3 = proposta migliore 2 = proposta discreta 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
d.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo-solidali	2	<b>valore e correttezza della proposta</b> 2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta
d.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell' <i>Allegato S1 – Capitolato tecnico</i>	2	<b>adeguatezza</b> 2 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente

<b>e. Beni non alimentari</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
e.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell' <i>Allegato S1 – Capitolato tecnico</i>	6	<b>adeguatezza</b> 6 = ottimale 4 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente

<b>f. Trasporti</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
f.1 - dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento <i>Allegato S1 – Capitolato tecnico</i> )	4	<b>adeguatezza</b> 4 = ottimale 3 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente
f.2 - Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	4	<b>Limite di emissione di anidride carbonica</b> (espressa in g/km) <sup>3</sup> 4 = migliore valori intermedi attribuiti in modo proporzionale 0 = peggiore

<sup>2</sup> L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 12 genera l'esclusione del concorrente.

<sup>3</sup> Ove un concorrente proponga più mezzi di diversa motorizzazione, la commissione giudicatrice utilizza la media delle emissioni riportate dai documenti presentati.

ALLEGATO S2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Servizio di ristorazione scolastica



Comune di Tradate

<b>g. Gestione delle eccedenze alimentari</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
g.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	<b>completezza, correttezza e congruità</b> 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

<b>h. Menù e diete speciali</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
h.1 - dettaglio delle proposte di menù come previsto dall' <i>Allegato S1 Capitolato tecnico</i>	3	<b>completezza, correttezza e congruità</b> 3 = migliori 2 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti
h.2 - esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	2	<b>completezza, correttezza e congruità</b> 2 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti
h.3 - progetto "Gradimento"	2	<b>completezza, adeguatezza</b> 2 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti
h.4 - procedura interna per la gestione delle diete speciali;	3	<b>completezza, correttezza e congruità</b> 3 = ottimali 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

<b>i. Autocontrollo</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
i.1 - esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	5	<b>completezza, correttezza e congruità</b> 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
i.2 - procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	<b>completezza</b> 1 = sufficiente 0 = insufficiente
i.3 - procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	<b>completezza</b> 1 = sufficiente 0 = insufficiente
i.4 - pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	<b>completezza, correttezza e congruità</b> 3 = migliori 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti

ALLEGATO S2 - PROGETTO ORGANIZZATIVO-GESTIONALE – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

Servizio di ristorazione scolastica

<b>j. Manutenzioni</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
j.1 - Pianificazione delle manutenzioni	3	<b>completezza, correttezza e congruità</b> 3 = migliori 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti
j.2 - Esempificazione del report semestrale di intervento manutentivo	2	<b>adeguatezza</b> 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente

<b>k. Migliorie</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
k.1 - elenco e dettaglio delle migliorie proposte	8	- di natura strutturale e/o strumentale: massimo 2 punti - relative al servizio: massimo 2 punti - di natura sociale: massimo 2 punti - relative a iniziative a favore del territorio: massimo 2 punti

<b>l. Oneri di sicurezza</b>	<b>punteggio massimo</b>	<b>Criterio</b>
l.1 - Misure per la sicurezza aziendale <sup>4</sup>	-	Se non adeguate: <b>esclusione dalla gara</b>



Comune di Tradate

<sup>4</sup> Le misure per la sicurezza aziendale – adeguate rispetto alla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa ai sensi dell'art. 17, comma 1, lett. a) del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81 – sono, a pena di esclusione, dettagliatamente elencate dal concorrente all'interno del Progetto Organizzativo-Gestionale senza l'indicazione del relativo onere in euro. Ai sensi dell'art. 95, CCP, comma 10, nell'offerta economica il concorrente indica, a pena di esclusione, l'importo complessivo degli oneri delle elencate misure per la sicurezza. La valutazione riguarda specificatamente i rischi correlati ai luoghi di esecuzione di questo contratto e non i rischi generali propri del concorrente; ad esempio non devono essere indicati i rischi (e relative cautele) del personale presso gli uffici centrali o presso altre unità locali del concorrente.