

DOCUMENTO DA INSERIRE NELLA BUSTA 2) OFFERTA TECNICO – QUALITATIVA. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA DI TEREZANO, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI POZZUOLO DEL FRIULI, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2012/2013-2013/2014 E 2014/2015 – CIG.: lotto UNO 4471746987 – lotto DUE 4471754024

PARAMETRI RELATIVI AI CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA

Avvertenze per la compilazione:

1. Allo scopo di agevolare la lettura e l’analisi da parte della Commissione di gara della documentazione presentata, è preferibile che il contenuto dell’offerta tecnica sia articolato seguendo la struttura predisposta nel presente allegato. Si prega cortesemente di attenersi alle indicazioni riportate nella scheda per quanto riguarda la descrizione dei parametri. Utilizzare il carattere Times New Roman 12, interlinea 1 e margini standard.
2. Si ricorda che non verranno valutate informazioni diverse da quelle richieste. Si prega pertanto di non produrre ed allegare documenti non richiesti, brochure illustrative, depliant o materiale divulgativo.
3. Il progetto tecnico presentato, in caso di partecipazione di concorrenti plurimi (consorzi, ATI) o imprese ricorrenti all’istituto dell’avvalimento, dovrà specificare, ove necessario, nel dettaglio le risorse e i mezzi delle singole imprese al fine della corretta valutazione del progetto stesso, pena la mancata attribuzione dei relativi punteggi. Gli elementi dichiarati nel progetto dovranno essere coordinati con i contenuti dell’eventuale contratto di avvalimento.
4. In caso di Riunione Temporanea di Imprese, l’offerta dovrà indicare i nomi delle imprese partecipanti, i relativi legali rappresentanti ed essere sottoscritta da tutti i titolari, legali rappresentanti o procuratori muniti di appositi poteri, delle imprese che costituiranno il raggruppamento o consorzio e dovrà essere indicata l’impresa capogruppo
5. Tutti gli elementi di cui alla presente scheda devono essere compresi nel prezzo offerto

1) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE RELATIVI ALL'OFFERTA QUALITATIVA (Busta 2)

- L'area qualità per la fornitura dei pasti confezionati è suddivisa in 4 sotto aree alle quali è attribuito, rispettivamente, un massimo di 20, 10, 20 e 10 punti, fino ad un massimo complessivo di 60 punti
- I soggetti dovranno presentare un progetto gestionale nel quale dovranno essere esplicitati le modalità e i criteri con i quali si intende organizzare il servizio ed in base al quale verrà attribuito il punteggio secondo i sub – criteri indicati nella tabella sottostante.
- **NB:**L'impresa il cui progetto non raggiungerà il punteggio minimo di 35/60 non sarà ammessa alle fasi successive di gara.

PRIMO LOTTO :

Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale
1. ILLUSTRAZIONE DELLA PROGETTUALITA' PER SOSTENERE LO SVILUPPO QUALITATIVO DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (peri ponderali: 60)					
A1) qualità del sistema di produzione pasti					
Qualità del sistema di produzione pasti <i>Nota: Ai fini della valutazione di questa area, si richiede che nella relazione illustrativa dei centri di cottura individuati e presente alla scuola dell'infanzia, vengano messi in evidenza i rapporti intercorrenti tra le attività, sia per produzione totale, sia per risorse tecnologiche, sia per risorse umane che per qualsiasi altra voce, specificamente dedicate alle mense oggetto del presente appalto e le stesse attività complessive dei centri.</i>	Verrà valutata la documentazione relativa a:				20
	a) alla struttura produttiva del centro di cottura utilizzato ed organizzazione della produzione (della fase di approvvigionamento delle derrate a quella di confezionamento dei cibi cucinati);	3	8	A4	
	b) documentazione relativa al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) adottato nel centro di produzione e nel centro di cottura scolastico;	5	6	A4	
	c) documentazione relativa al numero ed alla qualità dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di produzione negli ultimi tre anni;	3	2	A4	
	d) documentazione relativa alla politica degli approvvigionamenti alimentari seguita, in termini di trasparenza, alla qualità dei prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti con specifico riferimento a criteri e modalità di controllo e selezione degli stessi;	7	4	A4	
	e) eventuale documentazione relativa alle certificazioni possedute dalla ditta.	2	2	A4	

A2)Qualità della gestione delle emergenze					
Qualità della gestione delle emergenze	a)Verranno valutate le misure predisposte dalla Ditta per far fronte a tutte le possibili criticità nella gestione del servizio di fornitura e preparazione dei pasti come, ad esempio, la necessità di individuare un ulteriore centro di cottura di emergenza, l'indisponibilità di alcuni prodotti, la rottura dei rapporti con i fornitori, l'improvvisa mancanza di personale ecc...		4	A4	10
A3) Qualità del sistema di distribuzione					
	Si valuterà la documentazione relativa :				
Qualità del sistema di distribuzione	a) al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) che si propone di adottare nei centri di distribuzione, il quale deve essere pertinente alle mense scolastiche oggetto dell'appalto;	3	5	A4	20
	b) numero del personale addetto alla distribuzione dei pasti in tutte le scuole, con indicazione dei tempi tecnici ritenuti idonei per una corretta distribuzione in riferimento al numero dei pasti medio giornaliero (puramente indicativo) di - 118 per la scuola dell'infanzia di (5 gg a settimana) (indicare il monte ore giornaliero e settimanale garantito da ciascuna unità lavorativa ed il numero di unità lavorative utilizzate)	7	5	A4	
	c) il programma di aggiornamento professionale del personale assegnato alle mense delle tre scuole	4	2	A4	
	d) documentazione relativa alle iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie) in accordo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Azienda per i servizi sanitari e le scuole /campagne informative, giornate di animazione , pubblicazioni divulgative ecc);	6	4	A4	
A4) Qualità del sistema di trasporto					
a) documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei generi alimentari alla scuola	Verrà valutata la documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei generi alimentari (numero, tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, orari non coincidenti con i momenti di massima attività della cucina, ecc...		4	A4	10
Totale			46		60

SECONDO LOTTO:

Contenuto dei sub elementi	Criteri di valutazione	Sub-pesi ponderali	n. facciate max	Formato facciate	Peso ponderale
1. ILLUSTRAZIONE DELLA PROGETTUALITA' PER SOSTENERE LO SVILUPPO QUALITATIVO DEL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO (peri ponderali: 60)					
A1) qualità del sistema di produzione pasti					
<p>Qualità del sistema di produzione pasti</p> <p><i>Nota: Ai fini della valutazione di questa area, si richiede che nella relazione illustrativa dei centri di cottura individuati e presente alla scuola dell'infanzia, vengano messi in evidenza i rapporti intercorrenti tra le attività, sia per produzione totale, sia per risorse tecnologiche, sia per risorse umane che per qualsiasi altra voce, specificamente dedicate alle mense oggetto del presente appalto e le stesse attività complessive dei centri.</i></p>	Verrà valutata la documentazione relativa a:				
	a) alla struttura produttiva del centro di cottura utilizzato (dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, unità di personale utilizzate, numero complessivo di pasti confezionati giornalmente e tipologia di pasti – ovvero per quale tipo di utenza sono preparati – dotazione tecnologica di materiali, attrezzature, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti ecc) ed organizzazione della produzione (della fase di approvvigionamento delle derrate a quella di confezionamento dei cibi cucinati);	4	8	A4	20
	b) documentazione relativa al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) adottato nel centro di produzione e nel centro di cottura scolastico;	5	6	A4	
	c) documentazione relativa al numero ed alla qualità dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati dagli addetti al centro di produzione negli ultimi tre anni;	3	2	A4	
	d) documentazione relativa alla politica degli approvvigionamenti alimentari seguita, in termini di trasparenza, alla qualità dei prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti con specifico riferimento a criteri e modalità di controllo e selezione degli stessi;	6	4	A4	
	e) eventuale documentazione relativa alle certificazioni possedute dalla ditta.	2	2	A4	
A2) Qualità della gestione delle emergenze					
<p>Qualità della gestione delle emergenze</p>	a) Verranno valutate le misure predisposte dalla Ditta per far fronte a tutte le possibili criticità nella gestione del servizio di fornitura e preparazione dei pasti come, ad esempio, la necessità di individuare un ulteriore centro di cottura di emergenza, l'indisponibilità di alcuni prodotti, la rottura dei rapporti con i fornitori, l'improvvisa mancanza di personale ecc...		4	A4	10
A3) Qualità del sistema di distribuzione					
	Si valuterà la documentazione relativa :				

Qualità del sistema di distribuzione	a) al piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) che si propone di adottare nei centri di distribuzione, il quale deve essere pertinente alle mense scolastiche oggetto dell'appalto;	3	5	A4	20
	b) numero del personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle due scuole, con indicazione dei tempi tecnici ritenuti idonei per una corretta distribuzione in riferimento al numero dei pasti medio giornaliero (puramente indicativo) di - 50 per la scuola secondaria di primo grado (sono previsti due giorni a settimana) - 85 per la scuola primaria (per 5 gg a settimana); (indicare il monte ore giornaliero e settimanale garantito da ciascuna unità lavorativa ed il numero di unità lavorative utilizzate nelle due mense)	7	6	A4	
	c) il programma di aggiornamento professionale del personale assegnato alle mense delle tre scuole.	4	2	A4	
	d) documentazione relativa alle iniziative di cui si intende proporre la realizzazione in materia di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica (alunni e relative famiglie) in accordo e collaborazione con l'Amministrazione Comunale, l'Azienda per i servizi sanitari e le scuole /campagne informative, giornate di animazione, pubblicazioni divulgative ecc);	6	4	A4	
A4) Qualità del sistema di trasporto					
a) documentazione relativa all'organizzazione della fase del trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole interessate	Verrà valutata la documentazione relativa all'organizzazione della fase di trasporto dei pasti dal centro di cottura alle scuole interessate (numero, tipo, requisiti e caratteristiche degli automezzi utilizzati, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto, piano di distribuzione dei pasti con relativi percorsi e tabelle di marcia, unità di personale utilizzate ecc...)		4	A4	10
Totale			47		60

DICHIARAZIONE

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
_____ C.F. _____ residente a _____
in via _____, n° _____, in qualità
di _____ dell'impresa _____
(ragione sociale) avente sede legale a _____, in via
_____, n. _____

ai sensi e per gli effetti del T.U. 445/2000, in particolare artt. 46, 47 e 48,

consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro previste dall'art. 76 del T.U. 445/2000 in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici conseguiti a seguito di un provvedimento adottato in base ad una dichiarazione rivelatasi, successivamente, mendace,

dichiara

- Che i dati forniti nella presente scheda sono veritieri e sono stati desunti dalla documentazione conservata in atti presso l'impresa;
- Di essere in grado, a richiesta della stazione appaltante, di fornire la documentazione relativa a comprova di quanto dichiarato.
- Di essersi recato sul luogo in cui si effettuerà il servizio/fornitura
- Di aver effettuato uno studio approfondito del progetto, e di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata
- Di essere a conoscenza che ai sensi di quanto previsto dall'art. 13, comma 5, lett. a) del Codice dei Contratti, relativamente all'accesso agli atti, nel caso la ditta desideri escludere dal diritto di accesso parte della documentazione prodotta inerente nello specifico segreti tecnici e commerciali tutelati ai sensi dell'art. 13 comma 5, forniti per la partecipazione alla gara, è necessaria separata dichiarazione in busta chiusa contenente adeguata e comprovata motivazione, che verrà valutata dall'ente prima di concedere l'accesso ai sensi dell'art. 79 comma 5 quater, entro 10 giorni dal ricevimento della richiesta. In assenza di tale dichiarazione, l'accesso agli atti sarà consentito a norma di legge.

Letto, confermato e sottoscritto.

DATA

IL DICHIARANTE

=====

N.B.

La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di documento di identità del sottoscrittore in corso di validità e deve essere inserita nella busta 2) – Offerta tecnica

La presente dichiarazione dovrà essere sottoscritta da uno dei seguenti soggetti:

- titolare della ditta se trattasi di impresa individuale;
- legale rappresentante se trattasi di società, ente o consorzio;
- istitutore (art. 2203 e ss. C.C.) o procuratore (art. 2209 e ss. C.C.) o procuratore speciale; in questi casi i poteri dovranno essere comprovati da procura allegata alla dichiarazione.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 e della vigente normativa e, si informa che i dati forniti con la presente gara, anche quelli sensibili in quanto di carattere giudiziario, saranno oggetto del seguente trattamento su supporto cartaceo e informatizzato, la cui titolarità spetta al Comune.: raccolta, elaborazione, selezione, estrazione, raffronto, al fine dello svolgimento della procedura di gara e conseguente stipulazione e gestione del contratto. Il conferimento ha natura obbligatoria e si configura come un onere per il concorrente che, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dal Comune in base alla vigente normativa. Il mancato conferimento dei dati richiesti determinerà l'esclusione dalla gara. I soggetti ai quali i dati possono essere comunicati, oltre al personale interno del Comune sono i concorrenti che partecipano alla gara ed ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. n. 241/90. L'interessato può esercitare in qualsiasi momento i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/03.

IN CASO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA IN ATI, LA PRESENTE AUTOCERTIFICAZIONE DEVE ESSERE COMPILATA DA OGNI DITTA DELL'ATI