



Regione Siciliana

Assessorato dell'Economia
Dipartimento Regionale Bilancio e Tesoro
Ragioneria Generale della Regione
Servizio 6

“Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di beni e servizi”

Oggetto: Gara per l'affidamento del servizio di Ristorazione per le Aziende del Servizio Sanitario Regionale, per la durata di anni cinque. Numero Gara 6778881.

AVVISO

Si comunica che il presente avviso rettifica ed esplica per lotto le modalità di attribuzione del punteggio tecnico, giusto D.A.S. n. 1443 del 27 luglio 2017

Per i lotti 1, 6, 7

Macro classe	Descrizione	Punteggio	Totale
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Organizzazione della struttura di gestione della commessa ed efficientamento del personale coinvolto nell'appalto (modalità operative e organizzazione del personale e gestione delle emergenze)	7	10
	Programma di formazione e aggiornamento del personale (contenuti dei piani di aggiornamento e formazione proposti)	3	
B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema di prenotazione e rendicontazione dei pasti e delle diete erogate (descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare)	6	22
	Piano di approvvigionamento delle derrate (frequenza di approvvigionamento, selezione dei fornitori e loro caratteristiche)	10	
	Piano di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica, derattizzazione e deblattizzazione	3	
	Metodologia di controllo e valutazione (modalità e sistemi di controllo del personale e di controllo della gestione)	3	
C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Caratteristiche dei prodotti alimentari (descrizione della qualità dei prodotti, delle caratteristiche organolettiche, della presenza di prodotti DOP, IGP, BIOLOGICI, appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero e di prodotti tipici dell'economia)	8	16
	Preparazione dei pasti per degenti (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per la preparazione dei pasti e la conservazione dei prodotti, dei sistemi di cottura e delle modalità operative a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti)	4	

Macro classe	Descrizione	Punteggio	Totale
	Preparazione dei cestini e dei vassoi (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per il confezionamento dei vassoi personalizzati e dei cestini, dei criteri per il mantenimento delle temperature di sicurezza e delle qualità organolettiche dalla cottura al confezionamento, dei contenitori utilizzati)	4	
D. PROGETTO DI CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO EROGATO	Piano dei controlli (descrizione del progetto per il controllo e monitoraggio della qualità del servizio erogato nelle diverse fasi di produzione, distribuzione e verifica della soddisfazione degli utenti, esplicitando i criteri utilizzati per la valutazione)	12	12
E. PROGETTO MIRATO ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	Proposte di sostenibilità aziendale (progetti per la riduzione dei rifiuti e dei consumi energetici nell'erogazione del servizio e descrizione di progetti concreti in ambito affrontati in precedenza durante l'attività)	6	10
	Elaborazione di un progetto di educazione e comunicazione sana alimentazione	4	

Per i lotti 2, 3, 4, 5

Macro classe	Descrizione	Punteggio	Totale
A. PIANO DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	Organizzazione della struttura di gestione della commessa ed efficientamento del personale coinvolto nell'appalto (modalità operative e organizzazione del personale e gestione delle emergenze)	7	10
	Programma di formazione e aggiornamento del personale (contenuti dei piani di aggiornamento e formazione proposti)	3	
B. PROGETTO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO	Sistema di prenotazione e rendicontazione dei pasti e delle diete erogate (descrizione del sistema che la ditta intende utilizzare)	6	22
	Piano di approvvigionamento delle derrate (frequenza di approvvigionamento, selezione dei fornitori e loro caratteristiche)	10	
	Piano di pulizia e sanificazione giornaliera e periodica, derattizzazione e deblattizzazione	3	
	Metodologia di controllo e valutazione (modalità e sistemi di controllo del personale e di controllo della gestione)	3	
C. QUALITÀ, CARATTERISTICHE, ELABORAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Caratteristiche dei prodotti alimentari (descrizione della qualità dei prodotti, delle caratteristiche organolettiche, della presenza di prodotti DOP, IGP, BIOLOGICI, appartenenti alla filiera corta o a chilometri zero e di prodotti tipici dell'economia)	7	16
	Preparazione dei pasti per degenti (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per la preparazione dei pasti e la conservazione dei prodotti, dei sistemi di cottura e delle modalità operative a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti)	3	
	Preparazione dei cestini e dei vassoi (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per il confezionamento dei vassoi personalizzati e dei cestini, dei criteri per il mantenimento delle temperature di sicurezza e delle qualità organolettiche dalla cottura al confezionamento, dei contenitori utilizzati)	3	

Macro classe	Descrizione	Punteggio	Totale
	Preparazione pasti per la mensa dipendenti (descrizione delle attività, modalità e procedure operative per la preparazione dei pasti, modalità di erogazione del servizio, modalità di gestione della mensa, ecc.)	3	
D. PROGETTO DI CONTROLLO QUALITA' DEL SERVIZIO EROGATO	Piano dei controlli (descrizione del progetto per il controllo e monitoraggio della qualità del servizio erogato nelle diverse fasi di produzione, distribuzione e verifica della soddisfazione degli utenti, esplicitando i criteri utilizzati per la valutazione)	12	12
E. PROGETTO MIRATO ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	Proposte di sostenibilità aziendale (progetti per la riduzione dei rifiuti e dei consumi energetici nell'erogazione del servizio e descrizione di progetti concreti in ambito affrontati in precedenza durante l'attività)	6	10
	Elaborazione di un progetto di educazione e comunicazione sana alimentazione	4	