



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
COMUNI DI ALTAMURA E POGGIORSINI



**OGGETTO: VERBALE n.4 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE DELLA PROCEDURA APERTA IN MODALITA' TELEMATICA, TRAMITE IL PORTALE EMPULIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI ALTAMURA - C.I.G: 78117403C7.**

-----oooOooo-----

L'anno **DUEMILADICIANNOVE**, il giorno **trenta** del mese di **luglio** alle ore 09.00, presso la sede municipale del Palazzo di Città del Comune di Altamura, si è riunita, autoconvocata con verbale n. 3, in seduta pubblica, la Commissione giudicatrice della procedura in oggetto, composta, giusta determinazione di nomina n. 707 del 26/06/2019, da:

- Dott. Berardino GALEOTA – Dirigente IV Settore Comune di Altamura – Presidente
- Dott. Francesco FAUSTINO – Dirigente II Settore del Comune di Altamura – Componente
- Dr. Armando DURANTE – Direttore SIAN dell'ASL TARANTO - Componente
- rag. Marcello MARVULLI – Istruttore Amministrativo IV Settore del Comune di Altamura - Segretario

per proseguire i lavori di esame e lettura dell'offerta tecnica della CAPITAL SRL.

Al termine dell'esame si procede alla redazione della schede di valutazione da parte di ciascun commissario come da allegati da B1 a B3.

La commissione procede quindi a sommare la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario e ad attribuire i punteggi conseguenti in base ai criteri precedentemente richiamati provvedendo alla redazione delle schede allegate sotto la lett. C1, C2 e C3.

La commissione, chiude i lavori alle ore 14:00 e si aggiorna al giorno 12 agosto ore 10,30 per l'apertura delle offerte economiche in seduta pubblica presso il Servizio Contratti. Demanda al Presidente per gli adempimenti conseguenziali.

Letto, confermato e sottoscritto

• Dott. Berardino GALEOTA – Presidente

• Dott. Francesco FAUSTINO – Componente



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
COMUNI DI ALTAMURA E POGGIORSINI



- Dr. Armando DURANTE – Componente

*Armando Durante*

- rag. Marcello MARVULLI – Segretario

*Marcello Marvulli*

*[Handwritten mark]*

**SCHEMA DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA  
CAPITAL SRL**

**COMPONENTE: Dott. Bernardino GALEOTA**

Criteri		Coefficienti di valutazione
A	<p>Progetto (Fornitura e allestimento) dei Centri Cottura nelle Scuole provviste e dei centri di sporzionamento e distribuzione nelle Scuole sfornite di cucina. Il tutto a totale carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà indicare in sede di offerta le caratteristiche tecniche e qualitative delle attrezzature da inserire con costi interamente a carico della ditta di Ristorazione, da documentare con idonee schede tecniche da produrre in allegato.</p> <p>Per "Centro Cottura" si intende sempre quello destinato a fornire il servizio di cottura e preparazione dei pasti oggetto della gara, per tutta la durata del contratto.</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Inadeguata l'offerta formulata. Mancano le piantine di allestimento dei centri di porzionamento. Manca una cucina a 6 fornelli alla "S.G. Bosco." L'offerta dei frigoriferi è difforme alla tipologia richiesta nel progetto esecutivo. Mancano le schede tecniche dei sistemi refrigeranti offerti. Le lavastoviglie sono inferiori rispetto ai centri di porzionamento. I sanificatori di coltelli non sono previsti in tutti i centri di cottura. Carente e poco funzionale la distribuzione offerta dei carrelli a 2 piani e del carrello a bagnomaria.</p> <p align="center"><b>Coefficiente di valutazione 0,20</b></p>
B	<p>Rigorousità delle procedure di selezione e di gestione dei fornitori e modalità di controllo delle derrate all'arrivo (modalità e tempi, figure coinvolte, sistemi di controllo).</p> <p><b>Max punti D = 7</b></p>	<p>Adeguato il sistema di selezione dei fornitori offerto. Adeguatamente descritte le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo continuo, la tracciabilità e rintracciabilità aziendale utilizzata dalla concorrente.</p> <p align="center"><b>Coefficiente di valutazione 0,60</b></p>
C	<p>Soluzioni migliorative inerenti alle modalità di gestione delle diete speciali per motivi sanitari, con riferimento a:</p>	
	<p>C.1 - Efficacia dei sistemi adottati per effettuare la preparazione di diete speciali relative a patologie più comuni (celiachia, intolleranze/allergie ai vari alimenti, latte, uova, frutta ecc..)</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>Adeguate le soluzioni delle modalità di gestione delle diete speciali proposte.</p> <p align="center"><b>Coefficiente di valutazione 0,60</b></p>
	<p>C.2 - Rigorousità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la</p>	<p>Adeguate le precauzioni proposte per evitare le</p>



	<p>produzione e la distribuzione</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e distribuzione dei pasti.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b></p>
C.3	<p>- Qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunta dalle schede tecniche dei prodotti da produrre in allegato</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>Mediocre la proposta della qualità delle derrate offerte per l'erogazione delle diete speciali. Le schede tecniche allegate dei prodotti si caratterizzano per un eccesso di salumi peraltro, non presente nei menu dell'appalto in esame.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,40</b></p>
D	<p>Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche:</p> <p>- Orari di partenza/arrivo alle sedi di consumo, riduzione dei tempi intercorrenti tra produzione e distribuzione, riduzione dei tempi di permanenza dei pasti presso i terminali di consumo, percorsi previsti, numero di viaggi, tipologia a ridotto impatto ambientale e numero di automezzi impiegati nel servizio</p> <p><b>Max punti D = 6</b></p>	<p>Poco adeguato il piano dei trasporti formulato. Pur essendo ampio il numero dei mezzi messi a disposizione, non è presente la mappatura dei percorsi, per cui non risulta possibile un effettivo riscontro degli stessi in termini di kilometraggio e tempi di servizio.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
E	<p>Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione, del piano degli interventi di disinfezione e derattizzazione sotto il profilo delle migliori modalità di svolgimento e della frequenza degli interventi, nonché della qualità e sicurezza dei detersivi e dei prodotti che verranno impiegati, da documentare con produzione delle schede tecniche e di sicurezza.</p> <p><b>Max punti D = 4</b></p>	<p>Molto più che buono il piano di sanificazione predisposto e l'analitica descrizione dei trattamenti e dei programmi di pulizia e sanificazione.</p> <p>Molto più che buono il procedimento di verifica dei predetti piani.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,90</b></p>
F	<p>Adeguatezza ed efficienza del cronoprogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature, da eseguire con costi a carico della ditta di ristorazione, con specifica dei tempi e delle tipologie di intervento previste.</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Adeguatezza la proposta relativa alla adeguatezza ed efficienza del cronoprogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature come da piano di manutenzione allegato.</p>

		<b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b>
G	<p>Maggiore completezza, adeguatezza e funzionalità dell'organigramma e del timing operativo (numero, monte ore giornaliero e settimanale, indicazione dei tempi e dei turni con ripartizione nelle varie fasi operative, presenza di eventuale supporto di figure specialistiche - presenza giornaliera di un dietista nella fase di preparazione dei pasti) relativo al personale presente in servizio nel centro di cottura, nelle cucine e in ogni centro refezionale, con particolare riferimento alle proposte e soluzioni migliorative rispetto ai rapporti minimi addetti/utenti previsti da capitolato.</p> <p><b>Max punti D = 5</b></p>	<p>Poco adeguato il timing operativo offerto. La proposta prevede un maggior numero di ore di lavoro e un incremento di addetti con un rapporto addetti / utenti pari a 1:28.</p> <p>Le soluzioni migliorative proposte, tuttavia, non sono del tutto soddisfacenti in quanto non consentono di rilevare in modo analitico la reale maggiore funzionalità delle attività nei centri di cottura e di porzionamento.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
H	<p>Adeguatezza ed efficacia del programma di interventi formativi sul personale, con particolare riferimento al numero di ore di formazione proposte, al contenuto degli interventi (preparazione e somministrazione dei pasti e gestione delle eccedenze alimentari) ed alle qualifiche del personale docente.</p> <p><b>Max punti D = 4</b></p>	<p>Adeguatezza ed efficacia del programma di interventi formativi sul personale, con particolare riferimento al numero di ore di formazione proposte, al contenuto degli interventi (preparazione e somministrazione dei pasti e gestione delle eccedenze alimentari) ed alle qualifiche del personale docente.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b></p>
I	<p>Procedura di reporting all'Amministrazione Comunale: Predisposizione di un progetto di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo, autovalutazione e valutazione delle attività e del grado di soddisfazione dell'utenza finalizzati al miglioramento continuo del servizio (trasmissione periodica di report, statistiche, indicatori di gradimento e di qualità del servizio da parte dell'utente);</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Poco adeguata la procedura di reporting e il progetto di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo, autovalutazione proposto. Poco soddisfacente la <i>customer satisfaction</i> delineata per il miglioramento del servizio di refezione.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
L	<p>Considerato il numero e la tipologia di cucine da utilizzare (n. 8), criterio premiante al fine di ottenere risparmi energetici nel trasporto delle derrate e favorire la sostenibilità ambientale è: l'impegno ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base della sola presenza/assenza del</p>	<p>Presente la documentazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle merci.</p> <p>E' presente un accordo commerciale di fornitura di prodotti alimentari della ditta concorrente con la Ladisa srl, per</p>

	<p>requisito. (Si <input type="checkbox"/> punti 6 - No <input type="checkbox"/> punti 0) mediante dichiarazione di cui all'art.16 lett b).</p> <p><b>Max punti T = 6</b></p>	<p>l'utilizzo del deposito di derrate alimentari di proprietà Ladisa srl, che ha ad oggetto la fornitura dei prodotti alimentari e dei prodotti no food.</p> <p><b>Punteggio</b></p> <p><b>6</b></p>
M	<p>Offerta migliorativa in termini di prodotti ed alimenti di qualità e caratteristiche superiori con riferimento a:</p>	
M.1	<p>- Prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti da capitolato (olio extra vergine di oliva; pomodori trasformati - pelati e polpa; pasta, riso, legumi, frutta, carne ovicunicola) Un punto per prodotto</p> <p><b>Max punti T = 5</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>5</b></p>
M.2	<p>- Prodotti DOP. IGP (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>3</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti:</p> <p>Cipolla IGP, Aceto balsamico IGP, Speck IGP in quanto i prodotti offerti non sono presenti nei menù allegati al progetto esecutivo.</p>
M.3	<p>- Prodotti derivanti dal mercato equo solidale (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 3</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>3</b></p>
M.4	<p>- Prodotti tipici locali (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>0</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti: mozzarella, scamorza, giuncata, orecchiette in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il carattere locale dei prodotti alimentari offerti presenti in più realtà territoriali regionali.</p> <p>I prodotti offerti non potranno, pertanto, essere identificati all'atto della fruizione.</p>
M.5	<p>- Prodotti a filiera corta (Un punto per prodotto)</p>	<p><b>Punteggio</b></p>

	<b>Max punti T = 3</b>	<p><b>0</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti: pane, pasta, mozzarella, scamorza, giuncata</p> <p>in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il riferimento della filiera di produzione dei prodotti offerti</p> <p>I prodotti offerti non potranno, pertanto, essere identificati all'atto della fruizione.</p>
	Offerti con costi interamente a carico della ditta di ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato ed allegati.	
<b>N</b>	<p>Offerta di prodotti a Km 0 in quantità, espressa in Kg, non inferiore al 35% sul peso complessivo dei prodotti riportati nel menù settimanale (Si <input type="checkbox"/> punti 4 - No <input type="checkbox"/> punti 0)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p>E' presente la dichiarazione richiesta.</p> <p><b>Punteggio</b></p> <p><b>4</b></p>



**SCHEDA DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA  
CAPITAL SRL**

**COMPONENTE: Dott. Francesco FAUSTINO**

Criteri		Coefficients di valutazione
A	<p>Progetto (Fornitura e allestimento) dei Centri Cottura nelle Scuole provviste e dei centri di sporzionamento e distribuzione nelle Scuole sfornite di cucina. Il tutto a totale carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà indicare in sede di offerta le caratteristiche tecniche e qualitative delle attrezzature da inserire con costi interamente a carico della ditta di Ristorazione, da documentare con idonee schede tecniche da produrre in allegato.</p> <p>Per "Centro Cottura" si intende sempre quello destinato a fornire il servizio di cottura e preparazione dei pasti oggetto della gara, per tutta la durata del contratto.</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Inadeguata l'offerta formulata. Mancano le piantine di allestimento dei centri di porzionamento. Manca una cucina a 6 fornelli alla "S.G. Bosco." L'offerta dei frigoriferi è difforme alla tipologia richiesta nel progetto esecutivo. Mancano le schede tecniche dei sistemi refrigeranti offerti. Le lavastoviglie sono inferiori rispetto ai centri di porzionamento. I sanificatori di coltelli non sono previsti in tutti i centri di cottura. Carente e poco funzionale la distribuzione offerta dei carrelli a 2 piani e del carrello a bagnomaria.</p> <p align="center"><b>Coefficiente di valutazione 0,20</b></p>
B	<p>Rigorousità delle procedure di selezione e di gestione dei fornitori e modalità di controllo delle derrate all'arrivo (modalità e tempi, figure coinvolte, sistemi di controllo).</p> <p><b>Max punti D = 7</b></p>	<p>Adeguato il sistema di selezione dei fornitori offerto. Adeguatamente descritte le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo continuo, la tracciabilità e rintracciabilità aziendale utilizzata dalla concorrente.</p> <p align="center"><b>Coefficiente di valutazione 0,60</b></p>
C	<p>Soluzioni migliorative inerenti alle modalità di gestione delle diete speciali per motivi sanitari, con riferimento a:</p>	
	<p>C.1 - Efficacia dei sistemi adottati per effettuare la preparazione di diete speciali relative a patologie più comuni (celiachia, intolleranze/allergie ai vari alimenti, latte, uova, frutta ecc..)</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>Adeguate le soluzioni delle modalità di gestione delle diete speciali proposte.</p> <p align="center"><b>Coefficiente di valutazione 0,60</b></p>
	<p>C.2 - Rigorousità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la</p>	<p>Adeguate le precauzioni proposte per evitare le</p>

	<p>produzione e la distribuzione</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e distribuzione dei pasti.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b></p>
C.3	<p>- Qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunta dalle schede tecniche dei prodotti da produrre in allegato</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>Mediocre la proposta della qualità delle derrate offerte per l'erogazione delle diete speciali. Le schede tecniche allegate dei prodotti si caratterizzano per un eccesso di salumi peraltro, non presente nei menu dell'appalto in esame.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,40</b></p>
D	<p>Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche:</p> <p>- Orari di partenza/arrivo alle sedi di consumo, riduzione dei tempi intercorrenti tra produzione e distribuzione, riduzione dei tempi di permanenza dei pasti presso i terminali di consumo, percorsi previsti, numero di viaggi, tipologia a ridotto impatto ambientale e numero di automezzi impiegati nel servizio</p> <p><b>Max punti D = 6</b></p>	<p>Poco adeguato il piano dei trasporti formulato. Pur essendo ampio il numero dei mezzi messi a disposizione, non è presente la mappatura dei percorsi, per cui non risulta possibile un effettivo riscontro degli stessi in termini di kilometraggio e tempi di servizio.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
E	<p>Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione, del piano degli interventi di disinfezione e derattizzazione sotto il profilo delle migliori modalità di svolgimento e della frequenza degli interventi, nonché della qualità e sicurezza dei detersivi e dei prodotti che verranno impiegati, da documentare con produzione delle schede tecniche e di sicurezza.</p> <p><b>Max punti D = 4</b></p>	<p>Molto più che buono il piano di sanificazione predisposto e l'analitica descrizione dei trattamenti e dei programmi di pulizia e sanificazione.</p> <p>Molto più che buono il procedimento di verifica dei predetti piani.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,90</b></p>
F	<p>Adeguatezza ed efficienza del cronoprogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature, da eseguire con costi a carico della ditta di ristorazione, con specifica dei tempi e delle tipologie di intervento previste.</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Adeguatezza la proposta relativa alla adeguatezza ed efficienza del cronoprogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature come da piano di manutenzione allegato.</p>

		<b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b>
G	<p>Maggiore completezza, adeguatezza e funzionalità dell'organigramma e del timing operativo (numero, monte ore giornaliero e settimanale, indicazione dei tempi e dei turni con ripartizione nelle varie fasi operative, presenza di eventuale supporto di figure specialistiche - presenza giornaliera di un dietista nella fase di preparazione dei pasti) relativo al personale presente in servizio nel centro di cottura, nelle cucine e in ogni centro refezionale, con particolare riferimento alle proposte e soluzioni migliorative rispetto ai rapporti minimi addetti/utenti previsti da capitolato.</p> <p><b>Max punti D = 5</b></p>	<p>Poco adeguato il timing operativo offerto. La proposta prevede un maggior numero di ore di lavoro e un incremento di addetti con un rapporto addetti / utenti pari a 1:28.</p> <p>Le soluzioni migliorative proposte, tuttavia, non sono del tutto soddisfacenti in quanto non consentono di rilevare in modo analitico la reale maggiore funzionalità delle attività nei centri di cottura e di porzionamento.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
H	<p>Adeguatezza ed efficacia del programma di interventi formativi sul personale, con particolare riferimento al numero di ore di formazione proposte, al contenuto degli interventi (preparazione e somministrazione dei pasti e gestione delle eccedenze alimentari) ed alle qualifiche del personale docente.</p> <p><b>Max punti D = 4</b></p>	<p>Adeguatezza ed efficacia del programma di interventi formativi sul personale, con particolare riferimento al numero di ore di formazione proposte, al contenuto degli interventi (preparazione e somministrazione dei pasti e gestione delle eccedenze alimentari) ed alle qualifiche del personale docente.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b></p>
I	<p>Procedura di reporting all'Amministrazione Comunale: Predisposizione di un progetto di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo, autovalutazione e valutazione delle attività e del grado di soddisfazione dell'utenza finalizzati al miglioramento continuo del servizio (trasmissione periodica di report, statistiche, indicatori di gradimento e di qualità del servizio da parte dell'utente);</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Poco adeguata la procedura di reporting e il progetto di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo, autovalutazione proposto. Poco soddisfacente la <i>customer satisfaction</i> delineata per il miglioramento del servizio di refezione.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
L	<p>Considerato il numero e la tipologia di cucine da utilizzare (n. 8), criterio premiante al fine di ottenere risparmi energetici nel trasporto delle derrate e favorire la sostenibilità ambientale è: l'impegno ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi.</p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base della sola presenza/assenza del</p>	<p>Presente la documentazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle merci.</p> <p>E' presente un accordo commerciale di fornitura di prodotti alimentari della ditta concorrente con la Ladisa srl, per</p>

	<p>requisito. (Si <input type="checkbox"/> punti 6 - No <input type="checkbox"/> punti 0) mediante dichiarazione di cui all'art.16 lett b).</p> <p><b>Max punti T = 6</b></p>	<p>l'utilizzo del deposito di derrate alimentari di proprietà Ladisa srl, che ha ad oggetto la fornitura dei prodotti alimentari e dei prodotti no food.</p> <p><b>Punteggio</b></p> <p><b>6</b></p>
M	<p>Offerta migliorativa in termini di prodotti ed alimenti di qualità e caratteristiche superiori con riferimento a:</p>	
	<p>M.1 - Prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti da capitolato (olio extra vergine di oliva; pomodori trasformati - pelati e polpa; pasta, riso, legumi, frutta, carne ovicunicola) Un punto per prodotto</p> <p><b>Max punti T = 5</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>5</b></p>
	<p>M.2 - Prodotti DOP. IGP (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>3</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti:</p> <p>Cipolla IGP, Aceto balsamico IGP, Speck IGP in quanto i prodotti offerti non sono presenti nei menù allegati al progetto esecutivo.</p>
	<p>M.3 - Prodotti derivanti dal mercato equo solidale (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 3</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>3</b></p>
	<p>M.4 - Prodotti tipici locali (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>0</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti: mozzarella, scamorza, giuncata, orecchiette</p> <p>in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il carattere locale dei prodotti alimentari offerti presenti in più realtà territoriali regionali.</p> <p>I prodotti offerti non potranno, pertanto, essere identificati all'atto della fruizione.</p>
	<p>M.5 - Prodotti a filiera corta (Un punto per prodotto)</p>	<p><b>Punteggio</b></p>

	<b>Max punti T = 3</b>	<p style="text-align: center;"><b>0</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti: pane, pasta, mozzarella, scamorza, giuncata</p> <p>in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il riferimento della filiera di produzione dei prodotti offerti</p> <p>I prodotti offerti non potranno, pertanto, essere identificati all'atto della fruizione.</p>
	Offerti con costi interamente a carico della ditta di ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato ed allegati.	
<b>N</b>	<p>Offerta di prodotti a Km 0 in quantità, espressa in Kg, non inferiore al 35% sul peso complessivo dei prodotti riportati nel menù settimanale (Si <input type="checkbox"/> punti 4 - No <input type="checkbox"/> punti 0)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p>E' presente la dichiarazione richiesta.</p> <p style="text-align: center;"><b>Punteggio</b></p> <p style="text-align: center;"><b>4</b></p>



**SCHEMA DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA  
CAPITAL SRL**

**COMPONENTE: Dott. Armando DURANTE**

Criteri		Coefficients di valutazione
A	<p>Progetto (Fornitura e allestimento) dei Centri Cottura nelle Scuole provviste e dei centri di sporzionamento e distribuzione nelle Scuole sfornite di cucina. Il tutto a totale carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà indicare in sede di offerta le caratteristiche tecniche e qualitative delle attrezzature da inserire con costi interamente a carico della ditta di Ristorazione, da documentare con idonee schede tecniche da produrre in allegato.</p> <p>Per "Centro Cottura" si intende sempre quello destinato a fornire il servizio di cottura e preparazione dei pasti oggetto della gara, per tutta la durata del contratto.</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Inadeguata l'offerta formulata. Mancano le piantine di allestimento dei centri di porzionamento. Manca una cucina a 6 fornelli alla "S.G. Bosco." L'offerta dei frigoriferi è difforme alla tipologia richiesta nel progetto esecutivo. Mancano le schede tecniche dei sistemi refrigeranti offerti. Le lavastoviglie sono inferiori rispetto ai centri di porzionamento. I sanificatori di coltelli non sono previsti in tutti i centri di cottura. Carente e poco funzionale la distribuzione offerta dei carrelli a 2 piani e del carrello a bagnomaria.</p> <p align="right"><b>Coefficiente di valutazione 0,20</b></p>
B	<p>Rigorousità delle procedure di selezione e di gestione dei fornitori e modalità di controllo delle derrate all'arrivo (modalità e tempi, figure coinvolte, sistemi di controllo).</p> <p><b>Max punti D = 7</b></p>	<p>Adeguato il sistema di selezione dei fornitori offerto. Adeguatamente descritte le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo continuo, la tracciabilità e rintracciabilità aziendale utilizzata dalla concorrente.</p> <p align="right"><b>Coefficiente di valutazione 0,60</b></p>
C	<p>Soluzioni migliorative inerenti alle modalità di gestione delle diete speciali per motivi sanitari, con riferimento a:</p>	
	<p>C.1 - Efficacia dei sistemi adottati per effettuare la preparazione di diete speciali relative a patologie più comuni (celiachia, intolleranze/allergie ai vari alimenti, latte, uova, frutta ecc..)</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>Adeguate le soluzioni delle modalità di gestione delle diete speciali proposte.</p> <p align="right"><b>Coefficiente di valutazione 0,60</b></p>
	<p>C.2 - Rigorousità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la</p>	<p>Adeguate le precauzioni proposte per evitare le</p>

	<p>produzione e la distribuzione</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e distribuzione dei pasti.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b></p>
C.3	<p>- Qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunta dalle schede tecniche dei prodotti da produrre in allegato</p> <p><b>Max punti D = 3</b></p>	<p>Mediocre la proposta della qualità delle derrate offerte per l'erogazione delle diete speciali. Le schede tecniche allegate dei prodotti si caratterizzano per un eccesso di salumi peraltro, non presente nei menu dell'appalto in esame.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,40</b></p>
D	<p>Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche:</p> <p>- Orari di partenza/arrivo alle sedi di consumo, riduzione dei tempi intercorrenti tra produzione e distribuzione, riduzione dei tempi di permanenza dei pasti presso i terminali di consumo, percorsi previsti, numero di viaggi, tipologia a ridotto impatto ambientale e numero di automezzi impiegati nel servizio</p> <p><b>Max punti D = 6</b></p>	<p>Poco adeguato il piano dei trasporti formulato. Pur essendo ampio il numero dei mezzi messi a disposizione, non è presente la mappatura dei percorsi, per cui non risulta possibile un effettivo riscontro degli stessi in termini di kilometraggio e tempi di servizio.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
E	<p>Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione, del piano degli interventi di disinfezione e derattizzazione sotto il profilo delle migliori modalità di svolgimento e della frequenza degli interventi, nonché della qualità e sicurezza dei detersivi e dei prodotti che verranno impiegati, da documentare con produzione delle schede tecniche e di sicurezza.</p> <p><b>Max punti D = 4</b></p>	<p>Molto più che buono il piano di sanificazione predisposto e l'analitica descrizione dei trattamenti e dei programmi di pulizia e sanificazione.</p> <p>Molto più che buono il procedimento di verifica dei predetti piani.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,90</b></p>
F	<p>Adeguatezza ed efficienza del cronoprogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature, da eseguire con costi a carico della ditta di ristorazione, con specifica dei tempi e delle tipologie di intervento previste.</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Adeguatezza la proposta relativa alla adeguatezza ed efficienza del cronoprogramma degli interventi di manutenzione delle attrezzature come da piano di manutenzione allegato.</p>

		<b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b>
G	<p>Maggiore completezza, adeguatezza e funzionalità dell'organigramma e del timing operativo (numero, monte ore giornaliero e settimanale, indicazione dei tempi e dei turni con ripartizione nelle varie fasi operative, presenza di eventuale supporto di figure specialistiche - presenza giornaliera di un dietista nella fase di preparazione dei pasti) relativo al personale presente in servizio nel centro di cottura, nelle cucine e in ogni centro refezionale, con particolare riferimento alle proposte e soluzioni migliorative rispetto ai rapporti minimi addetti/utenti previsti da capitolato.</p> <p><b>Max punti D = 5</b></p>	<p>Poco adeguato il timing operativo offerto. La proposta prevede un maggior numero di ore di lavoro e un incremento di addetti con un rapporto addetti / utenti pari a 1:28.</p> <p>Le soluzioni migliorative proposte, tuttavia, non sono del tutto soddisfacenti in quanto non consentono di rilevare in modo analitico la reale maggiore funzionalità delle attività nei centri di cottura e di porzionamento.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
H	<p>Adeguatezza ed efficacia del programma di interventi formativi sul personale, con particolare riferimento al numero di ore di formazione proposte, al contenuto degli interventi (preparazione e somministrazione dei pasti e gestione delle eccedenze alimentari) ed alle qualifiche del personale docente.</p> <p><b>Max punti D = 4</b></p>	<p>Adeguatezza ed efficacia del programma di interventi formativi sul personale, con particolare riferimento al numero di ore di formazione proposte, al contenuto degli interventi (preparazione e somministrazione dei pasti e gestione delle eccedenze alimentari) ed alle qualifiche del personale docente.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,60</b></p>
I	<p>Procedura di reporting all'Amministrazione Comunale: Predisposizione di un progetto di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo, autovalutazione e valutazione delle attività e del grado di soddisfazione dell'utenza finalizzati al miglioramento continuo del servizio (trasmissione periodica di report, statistiche, indicatori di gradimento e di qualità del servizio da parte dell'utente);</p> <p><b>Max punti D = 2</b></p>	<p>Poco adeguata la procedura di reporting e il progetto di monitoraggio, auditing interno, autocontrollo, autovalutazione proposto. Poco soddisfacente la <i>customer satisfaction</i> delineata per il miglioramento del servizio di refezione.</p> <p><b>Coefficiente di valutazione</b> <b>0,50</b></p>
L	<p>Considerato il numero e la tipologia di cucine da utilizzare (n. 8), criterio premiante al fine di ottenere risparmi energetici nel trasporto delle derrate e favorire la sostenibilità ambientale è: l'impegno ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi. Il punteggio sarà attribuito sulla base della sola presenza/assenza del</p>	<p>Presente la documentazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle merci. E' presente un accordo commerciale di fornitura di prodotti alimentari della ditta concorrente con la Ladisa srl, per</p>

	<p>requisito. (Si <input type="checkbox"/> punti 6 - No <input type="checkbox"/> punti 0) mediante dichiarazione di cui all'art.16 lett b).</p> <p><b>Max punti T = 6</b></p>	<p>l'utilizzo del deposito di derrate alimentari di proprietà Ladisa srl, che ha ad oggetto la fornitura dei prodotti alimentari e dei prodotti no food.</p> <p><b>Punteggio</b></p> <p><b>6</b></p>
M	<p>Offerta migliorativa in termini di prodotti ed alimenti di qualità e caratteristiche superiori con riferimento a:</p>	
M.1	<p>- Prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti da capitolato (olio extra vergine di oliva; pomodori trasformati - pelati e polpa; pasta, riso, legumi, frutta, carne ovicunicola) Un punto per prodotto</p> <p><b>Max punti T = 5</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>5</b></p>
M.2	<p>- Prodotti DOP. IGP (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>3</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti:</p> <p>Cipolla IGP, Aceto balsamico IGP, Speck IGP in quanto i prodotti offerti non sono presenti nei menù allegati al progetto esecutivo.</p>
M.3	<p>- Prodotti derivanti dal mercato equo solidale (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 3</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>3</b></p>
M.4	<p>- Prodotti tipici locali (Un punto per prodotto)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p><b>Punteggio</b></p> <p><b>0</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti: mozzarella, scamorza, giuncata, orecchiette</p> <p>in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il carattere locale dei prodotti alimentari offerti presenti in più realtà territoriali regionali.</p> <p>I prodotti offerti non potranno, pertanto, essere identificati all'atto della fruizione.</p>
M.5	<p>- Prodotti a filiera corta (Un punto per prodotto)</p>	<p><b>Punteggio</b></p>

	<b>Max punti T = 3</b>	<p><b>0</b></p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti: pane, pasta, mozzarella, scamorza, giuncata</p> <p>in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il riferimento della filiera di produzione dei prodotti offerti</p> <p>I prodotti offerti non potranno, pertanto, essere identificati all'atto della fruizione.</p>
	Offerti con costi interamente a carico della ditta di ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato ed allegati.	
N	<p>Offerta di prodotti a Km 0 in quantità, espressa in Kg, non inferiore al 35% sul peso complessivo dei prodotti riportati nel menù settimanale (Si <input type="checkbox"/> punti 4 - No <input type="checkbox"/> punti 0)</p> <p><b>Max punti T = 4</b></p>	<p>E' presente la dichiarazione richiesta.</p> <p><b>Punteggio</b></p> <p><b>4</b></p>

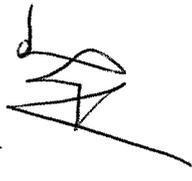


VALUTAZIONE RTI PASTORE\_FERRARA

CRITERI DI VALUTAZIONE a)	I COMPONENTE	II COMPONENTE	III COMPONENTE	PT o Media V(a)
A PESO 2 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
B PESO 7 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
C.1 PESO 3 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
C.2 PESO 3 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
C.3 PESO 3 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
D PESO 6 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
E PESO 4 PUNTI	0,600	0,600	0,600	0,600
F PESO 2 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
G PESO 5 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
H PESO 4 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
I PESO 2 PUNTI	1,000	1,000	1,000	1,000
L PESO 6 PUNTI	Presenza acquisto (art. 16 lett B)		si	6
M.1 PESO 5 PUNTI	Numero prodotti biologici			5
M.2 PESO 4 PUNTI	Numero prodotti DOP - IGP			4
M.3. PESO 3 PUNTI	Numero prodotti mercato equo solidale			3
M.4 PESO 4 PUNTI	Numero prodotti locali			3
M.5 PESO 3 PUNTI	Numero prodotti filiera corta			2
N PESO 4 PUNTI	Offerta di prodotti a Km0 in quantità espressa in Kg, non inferiore al 30% sul peso complessivo dei prodotti riportati riportati nel menu settimanale		si	4

VALUTAZIONE CAPITAL

CRITERI DI VALUTAZIONE a.	I COMPONENTE	II COMPONENTE	III COMPONENTE	PT o Media V(a) <sub>i</sub>
A PESO 2 PUNTI	0,200	0,200	0,200	0,200
B PESO 7 PUNTI	0,600	0,600	0,600	0,600
C.1 PESO 3 PUNTI	0,600	0,600	0,600	0,600
C.2 PESO 3 PUNTI	0,600	0,600	0,600	0,600
C.3 PESO 3 PUNTI	0,400	0,400	0,400	0,400
D PESO 6 PUNTI	0,500	0,500	0,500	0,500
E PESO 4 PUNTI	0,900	0,900	0,900	0,900
F PESO 2 PUNTI	0,600	0,600	0,600	0,600
G PESO 5 PUNTI	0,500	0,500	0,500	0,500
H PESO 4 PUNTI	0,600	0,600	0,600	0,600
I PESO 2 PUNTI	0,500	0,500	0,500	0,500
L PESO 6 PUNTI	Presenza requisito (art. 16 lett B)	si		6
M.1 PESO 5 PUNTI	Numero prodotti biologici			5
M.2 PESO 4 PUNTI	Numero prodotti DOP - IGP			3
M.3. PESO 3 PUNTI	Numero prodotti mercato equo solidale			3
M.4 PESO 4 PUNTI	Numero prodotti locali			0
M.5 PESO 3 PUNTI	Numero prodotti filiera corta			0
N PESO 4 PUNTI	Offerta di prodotti a Km0 in quantità espressa in kg, non inferiore al 35% sul peso complessivo dei prodotti riportati riportati nel menu settimanale	si		4

ALL. C2

OFFERTA TECNICA ATTRIBUZIONE PUNTEGGI  
**R.T.I. PASTORE\_FERRARA**

CRITERI DI VALUTAZIONE a <sub>i</sub>	PT o Media V(a) <sub>i</sub>	V(a) <sub>i</sub> corretto	Peso W <sub>i</sub>	Punteggio V(a) <sub>i</sub> * W <sub>i</sub>
A	1,000	1,000	2	2,000
B	1,000	1,000	7	7,000
C.1	1,000	1,000	3	3,000
C.2	1,000	1,000	3	3,000
C.3	1,000	1,000	3	3,000
D	1,000	1,000	6	6,000
E	0,600	0,667	4	2,667
F	1,000	1,000	2	2,000
G	1,000	1,000	5	5,000
H	1,000	1,000	4	4,000
I	1,000	1,000	2	2,000
L	6			6,000
M.1	5			5,000
M.2	4			4,000
M.3	3			3,000
M.4	3			3,000
M.5	2			2,000
N	4			4,000
<b>TOTALE</b>				<b>66,667</b>

OFFERTA TECNICA ATTRIBUZIONE PUNTEGGI  
**CAPITAL**

CRITERI DI VALUTAZIONE a <sub>i</sub>	PT o Media V(a) <sub>i</sub>	V(a) <sub>i</sub> corretto	Peso W <sub>i</sub>	Punteggio V(a) <sub>i</sub> * W <sub>i</sub>
A	0,200	0,200	2	0,400
B	0,600	0,600	7	4,200
C.1	0,600	0,600	3	1,800
C.2	0,600	0,600	3	1,800
C.3	0,400	0,400	3	1,200
D	0,500	0,500	6	3,000
E	0,900	1,000	4	4,000
F	0,600	0,600	2	1,200

ALL. C3

G	0,500	0,500	5	2,500
H	0,600	0,600	4	2,400
I	0,500	0,500	2	1,000
L	6			6,000
M.1	5			5,000
M.2	3			3,000
M.3	3			3,000
M.4	0			0,000
M.5	0			0,000
N	4			4,000
<b>TOTAL</b>				<b>44,500</b>

Handwritten signature and initials.