



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
COMUNI DI ALTAMURA E POGGIORSINI**

OGGETTO: VERBALE n.3 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.

-----0000000-----

L'anno **DUEMILADICIANNOVE**, il giorno **ventinove** 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. 2, 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 valutazione dell'offerta tecnica del R.T.I. PASTORE SRL - FERRARA SRL.

Al termine dell'esame si procede alla redazione della schede di valutazione da parte di ciascun commissario come da allegati da A1 a A3.

Completata l'analisi dell'offerta tecnica per il primo concorrente, si prosegue alla lettura ed esame dell'offerta tecnica della CAPITAL SRL.

La commissione, non avendo completato l'esame dell'offerta, alle ore 14:00 chiude la seduta, e si aggiorna al giorno 30 luglio alle ore 09,00 per il prosieguo dei lavori.

Letto, confermato e sottoscritto

• Dott. Berardino GALEOTA – Presidente

• Dott. Francesco FAUSTINO – Componente

• Dr. Armando DURANTE – Componente

• rag. Marcello MARVULLI – Segretario

**SCHEDA DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA
R.T.I. PASTORE SRL – FERRARA SRL**

COMPONENTE: Dott. Berardino 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>Max punti D = 2</p>	<p>Ottima l'offerta delle attrezzature e degli allestimenti predisposti per i centri di cottura e di porzionamento. Chiara ed esaustiva la distribuzione delle attrezzature indicate nelle piantine allegate dei centri di cottura e di porzionamento. Ampia la quantità delle ulteriori attrezzature offerte. Ottima la distribuzione dei carrellati.</p> <p align="right">Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 7</p>	<p>Ottima la procedura di selezione dei fornitori formulata in modo completo ed esaustivo, attraverso una procedura che prevede questionari di valutazione, campionature per analisi, localizzazioni sul territorio, possesso di certificazioni di qualità e che abbiano procedure interne per il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Corrette ed analiticamente descritte le fasi delle "non conformità" con procedura del "manuale del sistema integrato" distinguendo controlli di processo e controlli di prodotto.</p> <p align="right">Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 3</p>	<p>Ottima l'efficienza di sistemi di preparazione delle diete speciali con un esame dettagliato ed esaustivo delle preparazioni di</p>

			diete per le patologie più comuni. Coefficiente di valutazione 1,00
	C.2	- Rigorosità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e la distribuzione Max punti D = 3	Ottime le precauzioni per evitare le contaminazioni adottate ed analiticamente indicate le attività, che il servizio dietologico espletterà specificando gli adempimenti per tutte le fasi di monitoraggio dell'andamento della giornata alimentare con l'elaborazione di diete speciali. Coefficiente di valutazione 1,00
	C.3	- Qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunta dalle schede tecniche dei prodotti da produrre in allegato Max punti D = 3	Ottimo l'elenco dei 61 prodotti proposti per le diete speciali suddivisi in 7 marche contenuti nelle schede tecniche allegate. Coefficiente di valutazione 1,00
D		Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche: - 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 Max punti D = 6	Ottima ed efficiente la proposta del piano dei trasporti formulata visivamente riscontrabile grazie alla mappatura dei percorsi, tempi e lunghezza tragitto predisposti. Ampio il numero ulteriore degli automezzi offerti dal concorrente. Coefficiente di valutazione 1,00
E		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. Max punti D = 4	Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione proposto e il piano degli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione formulati. Coefficiente di valutazione 0,60
F		Adeguatezza ed efficienza del crono programma degli interventi di manutenzione delle attrezzature, da eseguire con costi a carico della ditta di ristorazione, con specifica dei tempi e delle tipologie di	Ottimo sotto l'aspetto dell'adeguatezza e dell'efficienza

	<p>intervento previste.</p> <p>Max punti D = 2</p>	<p>il cronoprogramma proposto degli interventi di manutenzione delle attrezzature. Analitica la descrizione delle attività da espletare e, di evidente utilità il portale messo a disposizione da una ditta della R.T.I. per la segnalazione e la gestione degli interventi di manutenzione delle attrezzature. Analitiche ed esaustive le schede tecniche degli interventi di manutenzione su macchinari, impianti tecnologici/arredi e locali.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</p>
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>Max punti D = 5</p>	<p>Ottima la funzionalità dell'organigramma e del timing operativo proposto che presenta un numero elevato di maggiori addetti mensa e alle consegne, che consente una maggiore efficienza nelle fasi di preparazione e somministrazione dei pasti. Si registra un aumento dell'offerta di ore lavorative ed un'analitica ed esauriente descrizione delle varie figure professionali per ogni tipologia di centro di cottura che permette di avere un rapporto addetti/utenti pari a 1:14 circa. Sono offerte, inoltre, altre figure professionali aggiuntive.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 4</p>	<p>Ottimo il programma degli interventi formativi proposto che prevede n. 12 tipologie diverse di corsi e numerose e specifiche tematiche con il coinvolgimento di tutto il personale. Positiva la collaborazione con un biologo professionista messo a disposizione per la formazione.</p> <p>Coefficiente di valutazione</p>



		1,00
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 soddisfacimento 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>Max punti D = 2</p>	<p>Ottima la procedura di reporting proposta. Valido l'applicativo web studiato e progettato per questo appalto, che permette il monitoraggio giornaliero delle preparazioni, la valutazione delle attività e audit interno, l'autocontrollo e autovalutazione, il miglioramento del grado di soddisfazione dell'utenza, piano di comunicazione menù e del reporting.</p> <p>Ottima la personalizzazione delle procedure dei questionari, la frequenza di rilevazione giornaliera, la calendarizzazione e caricamento dei questionari cartacei.</p> <p style="text-align: center;">Coefficiente di valutazione 1,00</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 requisito. (Sì <input type="checkbox"/> punti 6 - No <input type="checkbox"/> punti 0) mediante dichiarazione di cui all'art.16 lett b).</p> <p>Max punti T = 6</p>	<p>Punteggio</p> <p>6</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>Max punti T = 5</p>	<p>Punteggio</p> <p>5</p>
	<p>M.2 - Prodotti DOP. IGP (Un punto per prodotto)</p> <p>Max punti T = 4</p>	<p>Punteggio</p> <p>4</p>

	M.3 - Prodotti derivanti dal mercato equo solidale (Un punto per prodotto) Max punti T = 3	Punteggio 3
	M.4 - Prodotti tipici locali (Un punto per prodotto) Max punti T = 4	Punteggio 3 Non valutabili i seguenti prodotti: - pasta tipica tradizionale (cavatelli/orecchiette/fusilli), in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il carattere locale del prodotto alimentare offerto presente in più realtà territoriali regionali. Il prodotto pasta fresca tradizionale offerto non potrà, pertanto, essere identificato all'atto della fruizione - broccolo "sparacello" palermitano in quanto il prodotto offerto non è locale ma tipico di un'altra realtà regionale.
	M.5 - Prodotti a filiera corta (Un punto per prodotto) Max punti T = 3	Punteggio 2 Non valutabili i seguenti prodotti: mozzarella, pasta biologica in quanto manca il riferimento della filiera di produzione dei prodotti offerti.
	Offerti con costi interamente a carico della ditta di ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato ed allegati.	
N	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) Max punti T = 4	E' presente la dichiarazione richiesta. Punteggio 4

**SCHEDA DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA
R.T.I. PASTORE SRL – FERRARA SRL**

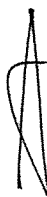
COMPONENTE: Dott. Francesco FAUSTINO

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>Max punti D = 2</p>	<p>Ottima l'offerta delle attrezzature e degli allestimenti predisposti per i centri di cottura e di porzionamento. Chiara ed esaustiva la distribuzione delle attrezzature indicate nelle piantine allegate dei centri di cottura e di porzionamento. Ampia la quantità delle ulteriori attrezzature offerte. Ottima la distribuzione dei carrellati.</p> <p align="center">Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 7</p>	<p>Ottima la procedura di selezione dei fornitori formulata in modo completo ed esaustivo, attraverso una procedura che prevede questionari di valutazione, campionature per analisi, localizzazioni sul territorio, possesso di certificazioni di qualità e che abbiano procedure interne per il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Corrette ed analiticamente descritte le fasi delle "non conformità" con procedura del "manuale del sistema integrato" distinguendo controlli di processo e controlli di prodotto.</p> <p align="center">Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 3</p>	<p>Ottima l'efficienza di sistemi di preparazione delle diete speciali con un esame dettagliato ed esaustivo delle preparazioni di</p>

			<p>diete per le patologie più comuni.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</p>
	C.2	<p>- Rigorosità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e la distribuzione</p> <p>Max punti D = 3</p>	<p>Ottime le precauzioni per evitare le contaminazioni adottate ed analiticamente indicate le attività, che il servizio dietologico espletterà specificando gli adempimenti per tutte le fasi di monitoraggio dell'andamento della giornata alimentare con l'elaborazione di diete speciali.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 3</p>	<p>Ottimo l'elenco dei 61 prodotti proposti per le diete speciali suddivisi in 7 marche contenuti nelle schede tecniche allegate.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 6</p>	<p>Ottima ed efficiente la proposta del piano dei trasporti formulata visivamente riscontrabile grazie alla mappatura dei percorsi, tempi e lunghezza tragitto predisposti.</p> <p>Ampio il numero ulteriore degli automezzi offerti dal concorrente.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 4</p>	<p>Adeguatezza ed efficienza del piano di sanificazione proposto e il piano degli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione formulati.</p> <p>Coefficiente di valutazione 0,60</p>
F		<p>Adeguatezza ed efficienza del crono programma degli interventi di manutenzione delle attrezzature, da eseguire con costi a carico della ditta di ristorazione, con specifica dei tempi e delle tipologie di</p>	<p>Ottimo sotto l'aspetto dell'adeguatezza e dell'efficienza</p>

A

	<p>intervento previste.</p> <p>Max punti D = 2</p>	<p>il cronoprogramma proposto degli interventi di manutenzione delle attrezzature. Analitica la descrizione delle attività da espletare e, di evidente utilità il portale messo a disposizione da una ditta della R.T.I. per la segnalazione e la gestione degli interventi di manutenzione delle attrezzature. Analitiche ed esauritive le schede tecniche degli interventi di manutenzione su macchinari, impianti tecnologici/arredi e locali.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</p>
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>Max punti D = 5</p>	<p>Ottima la funzionalità dell'organigramma e del timing operativo proposto che presenta un numero elevato di maggiori addetti mensa e alle consegne, che consente una maggiore efficienza nelle fasi di preparazione e somministrazione dei pasti. Si registra un aumento dell'offerta di ore lavorative ed un'analitica ed esauriente descrizione delle varie figure professionali per ogni tipologia di centro di cottura che permette di avere un rapporto addetti/utenti pari a 1:14 circa. Sono offerte, inoltre, altre figure professionali aggiuntive.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 4</p>	<p>Ottimo il programma degli interventi formativi proposto che prevede n. 12 tipologie diverse di corsi e numerose e specifiche tematiche con il coinvolgimento di tutto il personale. Positiva la collaborazione con un biologo professionista messo a disposizione per la formazione.</p> <p>Coefficiente di valutazione</p>



		1,00
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 soddisfacimento 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>Max punti D = 2</p>	<p>Ottima la procedura di reporting proposta. Valido l'applicativo web studiato e progettato per questo appalto, che permette il monitoraggio giornaliero delle preparazioni, la valutazione delle attività e audit interno, l'autocontrollo e autovalutazione, il miglioramento del grado di soddisfazione dell'utenza, piano di comunicazione menù e del reporting.</p> <p>Ottima la personalizzazione delle procedure dei questionari, la frequenza di rilevazione giornaliera, la calendarizzazione e caricamento dei questionari cartacei.</p> <p style="text-align: center;">Coefficiente di valutazione 1,00</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 requisito. (Si <input type="checkbox"/> punti 6 - No <input type="checkbox"/> punti 0) mediante dichiarazione di cui all'art.16 lett b).</p> <p>Max punti T = 6</p>	<p>Punteggio</p> <p>6</p>
M	Offerta migliorativa in termini di prodotti ed alimenti di qualità e caratteristiche superiori con riferimento a:	
	<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>Max punti T = 5</p>	<p>Punteggio</p> <p>5</p>
	<p>M.2 - Prodotti DOP. IGP (Un punto per prodotto)</p> <p>Max punti T = 4</p>	<p>Punteggio</p> <p>4</p>

	<p>M.3 - Prodotti derivanti dal mercato equo solidale (Un punto per prodotto)</p> <p>Max punti T = 3</p>	<p>Punteggio</p> <p>3</p>
	<p>M.4 - Prodotti tipici locali (Un punto per prodotto)</p> <p>Max punti T = 4</p>	<p>Punteggio</p> <p>3</p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pasta tipica tradizionale (cavatelli/orecchiette/fusilli), <p>in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il carattere locale del prodotto alimentare offerto presente in più realtà territoriali regionali.</p> <p>Il prodotto pasta fresca tradizionale offerto non potrà, pertanto, essere identificato all'atto della fruizione</p> <ul style="list-style-type: none"> - broccolo "sparacello" palermitano <p>in quanto il prodotto offerto non è locale ma tipico di un'altra realtà regionale.</p>
	<p>M.5 - Prodotti a filiera corta (Un punto per prodotto)</p> <p>Max punti T = 3</p>	<p>Punteggio</p> <p>2</p> <p>Non valutabili i seguenti prodotti: mozzarella, pasta biologica</p> <p>in quanto manca il riferimento della filiera di produzione dei prodotti offerti.</p>
	<p>Offerti con costi interamente a carico della ditta di ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato ed allegati.</p>	
<p>N</p>	<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>Max punti T = 4</p>	<p>E' presente la dichiarazione richiesta.</p> <p>Punteggio</p> <p>4</p>

**SCHEDA DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA
R.T.I. PASTORE SRL – FERRARA SRL**

COMPONENTE: Dott. Armando DURANTE

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>Max punti D = 2</p>	<p>Ottima l'offerta delle attrezzature e degli allestimenti predisposti per i centri di cottura e di porzionamento. Chiara ed esaustiva la distribuzione delle attrezzature indicate nelle piantine allegate dei centri di cottura e di porzionamento. Ampia la quantità delle ulteriori attrezzature offerte. Ottima la distribuzione dei carrellati.</p> <p align="center">Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 7</p>	<p>Ottima la procedura di selezione dei fornitori formulata in modo completo ed esaustivo, attraverso una procedura che prevede questionari di valutazione, campionature per analisi, localizzazioni sul territorio, possesso di certificazioni di qualità e che abbiano procedure interne per il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Corrette ed analiticamente descritte le fasi delle "non conformità" con procedura del "manuale del sistema integrato" distinguendo controlli di processo e controlli di prodotto.</p> <p align="center">Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 3</p>	<p>Ottima l'efficienza di sistemi di preparazione delle diete speciali con un esame dettagliato ed esaustivo delle preparazioni di</p>

Armando Durante

			diete per le patologie più comuni. Coefficiente di valutazione 1,00
	C.2	- Rigorosità delle precauzioni adottate per evitare contaminazioni con gli ingredienti a rischio durante la produzione e la distribuzione Max punti D = 3	Ottime le precauzioni per evitare le contaminazioni adottate ed analiticamente indicate le attività, che il servizio dietologico espletterà specificando gli adempimenti per tutte le fasi di monitoraggio dell'andamento della giornata alimentare con l'elaborazione di diete speciali. Coefficiente di valutazione 1,00
	C.3	- Qualità delle derrate specificamente messe a disposizione per l'erogazione di diete speciali, desunta dalle schede tecniche dei prodotti da produrre in allegato Max punti D = 3	Ottimo l'elenco dei 61 prodotti proposti per le diete speciali suddivisi in 7 marche contenuti nelle schede tecniche allegate. Coefficiente di valutazione 1,00
D		Efficacia del piano dei trasporti, con particolare riferimento all'ottimizzazione della logistica e delle tempistiche: - 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 Max punti D = 6	Ottima ed efficiente la proposta del piano dei trasporti formulata visivamente riscontrabile grazie alla mappatura dei percorsi, tempi e lunghezza tragitto predisposti. Ampio il numero ulteriore degli automezzi offerti dal concorrente. Coefficiente di valutazione 1,00
E		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. Max punti D = 4	Adeguatezza il piano di sanificazione proposto e il piano degli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione formulati. Coefficiente di valutazione 0,60
F		Adeguatezza ed efficienza del crono programma degli interventi di manutenzione delle attrezzature, da eseguire con costi a carico della ditta di ristorazione, con specifica dei tempi e delle tipologie di	Ottimo sotto l'aspetto dell'adeguatezza e dell'efficienza

Andate

	<p>intervento previste.</p> <p>Max punti D = 2</p>	<p>il cronoprogramma proposto degli interventi di manutenzione delle attrezzature. Analitica la descrizione delle attività da espletare e, di evidente utilità il portale messo a disposizione da una ditta della R.T.I. per la segnalazione e la gestione degli interventi di manutenzione delle attrezzature. Analitiche ed esaustive le schede tecniche degli interventi di manutenzione su macchinari, impianti tecnologici/arredi e locali.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</p>
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>Max punti D = 5</p>	<p>Ottima la funzionalità dell'organigramma e del timing operativo proposto che presenta un numero elevato di maggiori addetti mensa e alle consegne, che consente una maggiore efficienza nelle fasi di preparazione e somministrazione dei pasti. Si registra un aumento dell'offerta di ore lavorative ed un'analitica ed esauriente descrizione delle varie figure professionali per ogni tipologia di centro di cottura che permette di avere un rapporto addetti/utenti pari a 1:14 circa. Sono offerte, inoltre, altre figure professionali aggiuntive.</p> <p>Coefficiente di valutazione 1,00</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>Max punti D = 4</p>	<p>Ottimo il programma degli interventi formativi proposto che prevede n. 12 tipologie diverse di corsi e numerose e specifiche tematiche con il coinvolgimento di tutto il personale. Positiva la collaborazione con un biologo professionista messo a disposizione per la formazione.</p> <p>Coefficiente di valutazione</p>

Amorini

		1,00
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 soddisfacimento 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>Max punti D = 2</p>	<p>Ottima la procedura di reporting proposta. Valido l'applicativo web studiato e progettato per questo appalto, che permette il monitoraggio giornaliero delle preparazioni, la valutazione delle attività e audit interno, l'autocontrollo e autovalutazione, il miglioramento del grado di soddisfazione dell'utenza, piano di comunicazione menù e del reporting.</p> <p>Ottima la personalizzazione delle procedure dei questionari, la frequenza di rilevazione giornaliera, la calendarizzazione e caricamento dei questionari cartacei.</p> <p style="text-align: center;">Coefficiente di valutazione 1,00</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 requisito. (Si <input type="checkbox"/> punti 6 - No <input type="checkbox"/> punti 0) mediante dichiarazione di cui all'art.16 lett b).</p> <p>Max punti T = 6</p>	<p>Punteggio</p> <p>6</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>Max punti T = 5</p>	<p>Punteggio</p> <p>5</p>
	<p>M.2 - Prodotti DOP. IGP (Un punto per prodotto)</p> <p>Max punti T = 4</p>	<p>Punteggio</p> <p>4</p>

Ag. D. S.

	M.3	- Prodotti derivanti dal mercato equo solidale (Un punto per prodotto) Max punti T = 3	Punteggio 3
	M.4	- Prodotti tipici locali (Un punto per prodotto) Max punti T = 4	Punteggio 3 Non valutabili i seguenti prodotti: - pasta tipica tradizionale (cavatelli/orecchiette/fusilli), in quanto l'offerta risulta generica senza indicare il carattere locale del prodotto alimentare offerto presente in più realtà territoriali regionali. Il prodotto pasta fresca tradizionale offerto non potrà, pertanto, essere identificato all'atto della fruizione - broccolo "sparacello" palermitano in quanto il prodotto offerto non è locale ma tipico di un'altra realtà regionale.
	M.5	- Prodotti a filiera corta (Un punto per prodotto) Max punti T = 3	Punteggio 2 Non valutabili i seguenti prodotti: mozzarella, pasta biologica in quanto manca il riferimento della filiera di produzione dei prodotti offerti.
		Offerti con costi interamente a carico della ditta di ristorazione ed in aggiunta rispetto a quelli richiesti da capitolato ed allegati.	
N		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) Max punti T = 4	E' presente la dichiarazione richiesta. Punteggio 4