

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER L'AZIENDA SPECIALE "EVARISTO ALMICI", L'R.S.A. "EVARISTO ALMICI", IL C.D.I. "GIANCARLO SERIOLI" ED IL C.D.D. "NATALE ELLI" DI REZZATO (BS). CIG: 9010433C86				Documento firmato digitalmente dai Commissari:					
				Sabrina Tosoni		Federica De Cao		Piero Ferrari	
CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO	CRITERIO	Parametro KO	Concorrenti					
				CIRFOOD S.C		S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l		S.Lucia Societa' Cooperativa Sociale di Solidarieta' ONLUS	
a. Sistema di gestione delle emergenze				a. Sistema di gestione delle emergenze					
a.1 Sistema di gestione delle emergenze	3	Affidabilità: 3 = affidabile 0 = Non affidabile	NO	3	Affidabile	1,5	Discretamente affidabile	2	Più che discreta
b. Personale				b. Personale					
b.1 Organico del personale nel centro di cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio ¹	4	Completezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	SI	3	Buono	2	Discreto	3	Buono
b.2 Politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente	2	Adeguatezza 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	NO	2	Buono	1	Sufficiente	0	Insufficiente
b.3 Piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	Completezza, articolazione e calendarizzazione 2 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti	SI	2	Adeguate	2	Adeguate	1	Sufficiente
b.4 Sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	Completezza 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente	NO	2	Migliore	1	Sufficiente	1	Sufficiente
c. Materie prime				c. Materie prime					
c.1 Dettaglio della proposta ² id inserimento di prodotti biologici, prodotti locali, prodotti DOP, IGP, STG, ed equo-solidali	5	Valore e correttezza della proposta 5 = proposta migliore 3 = proposta buona 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta	NO	4	Più che buono	1	Sufficiente	5	Migliore
c.2 Progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico	3	Adeguatezza 3 = migliore 2 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente	NO	3	Migliore	1	Sufficiente	0	Insufficiente
d. Beni non alimentari				d. Beni non alimentari					
d.1 Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'allegato S1 - Capitolato	6	Adeguatezza 6 = ottimale 4 = buona 2 = discreta 1 = sufficiente 0 = insufficiente	NO	6	Ottimale	1	Sufficiente	5	Più che buono
e. Trasporti				e. Trasporti					
e.1 Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli autoveicoli previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante)	4	Limite di emissione di anidride carbonica (espressa in g/km) 4 = migliore <small>Valori intermedi attribuiti in modo proporzionale</small> 0 = peggiore	NO	4	Migliore	4	Migliore	4	Migliore
f. Gestione delle eccedenze alimentari				f. Gestione delle eccedenze alimentari					
f.1 Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi	5	Completezza, correttezza e congruità 5 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	NO	5	Ottimale	1	Sufficiente	1	Sufficiente
g. Menù e diete speciali				g. Menù e diete speciali					
g.1 Dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 – Capitolato	6	Completezza, correttezza e congruità 6 = migliori 3 = adeguate 1 = sufficienti 0 = insufficienti	NO	6	Migliore	1	Sufficiente	5	Più che adeguato
g.2 Esempificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima sia crudo (al netto degli scarti), sia cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta	3	Completezza, correttezza e congruità 3 = migliori 1 = sufficienti 0 = insufficienti	SI	2	Più che sufficiente	1	Sufficiente	3	Migliore
g.3 Progetto "Gradimento"	3	Completezza, adeguatezza 3 = adeguato 1 = sufficienti 0 = insufficienti	NO	1	Sufficiente	3	Adeguate	1	Sufficiente
g.4 Procedura interna per la gestione delle diete speciali	6	Completezza, correttezza e congruità 6 = ottimali 4 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	SI	6	Ottimale	4	Buono	5	Più che buono
h. Autocontrollo				h. Autocontrollo					
h.1 Esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	6	Completezza, correttezza e congruità 6 = ottimali 4 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	SI	4	Buono	4	Buono	2	Discreto
h.2 Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	2	Completezza 2 = sufficiente 0 = insufficiente	NO	2	Sufficiente	2	Sufficiente	2	Sufficiente
h.3 Procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	2	Completezza 2 = sufficiente 0 = insufficiente	NO	2	Sufficiente	2	Sufficiente	2	Sufficiente
h.4 Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	6	Completezza, correttezza e congruità 6 = buone 3 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti	SI	5	Più che discreto	1	Sufficiente	6	Buono
i. Manutenzioni				i. Manutenzioni					
i.1 Pianificazione delle manutenzioni	5	Completezza, correttezza e congruità 5 = buone 1 = sufficienti 0 = insufficienti	NO	5	Buono	3	Più che sufficiente	3	Più che sufficiente
i.2 Esempificazione del report semestrale di intervento manutentivo	3	Adeguatezza 3 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	NO	2	Più che sufficiente	2	Più che sufficiente	2	Più che sufficiente
j. Migliorie				j. Migliorie					
j.1 Elenco e dettaglio delle migliori proposte	12	- Di natura strutturale e/o strumentale: max 3 punti	NO	2	Buono	2	Buono	3	Ottimo
		- Relative al servizio: max 3 punti		3	Ottimo	2	Buono	1	Sufficiente
		- Di natura sociale: max 3 punti		3	Ottimo	2	Buono	1	Sufficiente
		- Relative a iniziative a favore del territorio: max 3 punti		3	Ottimo	1	Sufficiente	2	Buono
TOTALE	90		TOTALE	80	---	45,5	---	60	---