



SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLE STRUTTURE RESIDENZIALI PER ANZIANI DI
TOLMEZZO, VILLA SANTINA E SAN GIORGIO DI NOGARÒ.
CIG LOTTO 1: 765225154A
CIG LOTTO 2: 7652277ABD

VERBALE DI GARA

Sedute riservate

PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI,

mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 157, 3 e 60 del D.Lgs n. 18.04.2016, n. 50 secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa.

Nelle giornate:

- **7** del mese di **gennaio** dell’anno **duemiladiciannove (7/1/2019)** dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (30 minuti pausa pranzo);
- **19** del mese di **gennaio** dell’anno **duemiladiciannove (19/1/2019)** dalle ore 9.30 alle ore 16.30 (30 minuti pausa pranzo);
- **21** del mese di **gennaio** dell’anno **duemiladiciannove (21/1/2019)** dalle ore 9.30 alle ore 17.30 (1 ora pausa pranzo);
- **25** del mese di **gennaio** dell’anno **duemiladiciannove (25/1/2019)** dalle ore 9.30 alle ore 15.00 (30 minuti pausa pranzo)
- **4** del mese di **febbraio** dell’anno **duemiladiciannove (4/2/2019)** dalle ore 14.30 alle ore 18.30;
- **22** del mese di **febbraio** dell’anno **duemiladiciannove (22/2/2019)** dalle ore 9.30 alle ore 18.00 (30 minuti pausa pranzo);
- **07** del mese di **marzo** dell’anno **duemiladiciannove (7/9/2019)** dalle ore 9.00 alle ore 11.30;

presso la sede dell’A.S.P. della Carnia S. Luigi Scrosoppi di Via Morgagni 5 a Tolmezzo, piano terra (sala consiglio), si sono riunite la dott.ssa Foschiani Fedora (Presidente), la dott.ssa Mauro Manuela e la sig.ra Faggionato Karin in qualità di componenti della commissione giudicatrice nominata con provvedimento del Direttore Generale determina n. 279 del 10/12/2018 ai sensi dell’art. 77 del d.lgs. 50/2016; verbalizza le sedute la geom. Valent Tatiana quale segretario.

Sono oggetto delle sedute riservate la valutazione delle offerte tecniche contenute nelle buste B lotti 1 e 2, regolarmente prodotte dai n. 6 concorrenti, come accertato nel corso della precedente seduta pubblica, al fine dell’attribuzione dei punteggi secondo le modalità di cui all’art. 18.1 del disciplinare di gara.

La commissione procede all’espletamento dei propri compiti valutativi, con le seguenti modalità operative per i lotti 1 e 2:

- a) la documentazione viene esaminata collegialmente dalla commissione;
- b) la documentazione presentata dai concorrenti viene valutata con specifico riferimento a ciascun criterio e sottocriterio, così come definito nel citato articolo 18.1 del disciplinare di gara;
- c) la commissione attribuisce collegialmente un punteggio per ciascun sottocriterio, utilizzando gli indici qualitativi di cui all’art 18.2:
 - un coefficiente pari a 0,0 nel caso in cui l’elemento in esame evidenzi un’efficacia insufficiente e/o una insufficiente trattazione;
 - un coefficiente pari a 0,25 nel caso in cui l’elemento risulti trattato semplicemente in conformità alle prescrizioni minime del capitolato;
 - un coefficiente pari a 0,50 nel caso in cui l’elemento in esame dimostri una discreta efficacia;

- un coefficiente pari a 0,75 nel caso in cui l'elemento in esame dimostri buona efficacia;
- un coefficiente pari a 1,0 nel caso in cui l'elemento in esame dimostri un'efficacia completamente rispondente alle migliori aspettative della stazione appaltante

Una volta completata la valutazione di tutti i sottocriteri, i punteggi calcolati per ogni sottocriterio vengono riparametrati e sommati per ottenere la valutazione di ciascun criterio.

A conclusione della valutazione di tutti i criteri, per ciascun concorrente vengono sommati i punteggi attribuiti e viene effettuata la verifica del superamento della soglia minima di punteggio tecnico per l'ammissibilità alle fasi successive di gara.

I punteggi vengono arrotondati alla seconda cifra decimale come indicato nel disciplinare di gara.

I punteggi e le motivazioni sono allegati al presente verbale.

Il presente verbale, redatto su n° 2 facciate.

Allegati: *allegato A) punteggi e motivazioni offerta tecnica LOTTO 1.*
 allegato B) tabella riparametrazioni offerta tecnica LOTTO 1.
 allegato C) punteggi e motivazioni offerta tecnica LOTTO 2.
 allegato D) tabella riparametrazioni offerta tecnica LOTTO 2.

FATTO, LETTO, APPROVATO E SOTTOSCRITTO.

Dott.ssa Foschiani Fedora (*Presidente*)

Dott.ssa Mauro Manuela (*commissario*)

Sig.ra Faggionato Karin (*commissario*)

geom. Tatiana Valent (*segretario verbalizzante*)



Handwritten signatures and initials in the top right corner.

OFFERENTE:		SODEXO							
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficiente di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK	
Critero 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio								
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo appare congruente ed adeguato per assicurare continuità del servizio.		0,5	0,75	0,5	
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Attenta considerazione delle singole attività		0,75	0,75	0,75	
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,5	0,5	0,75	
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate								
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Significativo il monte ore settimanale. Si rilevano alcune incongruenze fra la descrizione dell'organizzazione giornaliera delle attività rispetto a quanto esposto nelle tabelle "Fasce orarie di presenza". Presente la previsione di personale in sostituzione per assenze. Proposta pertinente seppur mancante di una programmazione settimanale. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi: tot. 439 ore/sett.		0,75	0,75	0,75	
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto								
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Il supervisore di servizio viene individuato nel "Responsabile di Comessa", presente due volte a settimana per 2 ore. Non viene indicato il sostituto. La figura individuata appare idonea.		0,5	0,5	0,5	
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti								
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Modalità operative poco approfondite. Apprezzabile la proposta dei carrelli termici senz'acqua. I distributori delle bevande calde risultano poco innovativi e non aderenti alle linee guida regionali.		0,5	0,5	0,5	
	1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale								
	Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5	
	1.6 - Formazione del personale								
	Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Programma formativo non chiaro e non declinato per figura professionale inserita nel servizio.		0,5	0,5	0,5	
1.7 - Sistema informativo									
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta più che adeguata		0,75	0,75	0,75		

		2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari							
Criterio 2 Sistema di produzione dei	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Generico il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate.		0,75	0,75	0,75	
	2.2 a - Processo di produzione								
	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Definito compiutamente il processo produttivo, completo delle fasi di sanificazione con indicazione dei prodotti utilizzati e fase raccolta rifiuti. Nelle fasi di cottura previsto il metodo del sottovuoto.		1	1	1	
	2.2 b - Progetto alimentare								
	Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Apprezzabile l'indicazione bromatologica del menù e l'adesione al modello Gentile Care.		1	1	1	
	2.3 - Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA								
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A.Qu.A. superiore al 90%.		1	1	1	
	2.4. - Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti								
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Non presi in considerazione i primi piatti asciutti (pasta, riso, cereali, ecc.). Nel complesso le preparazioni appaiono anticipate rispetto al momento della distribuzione (soprattutto il pranzo). Non menzionate le soluzioni organizzative per il rispetto della sicurezza alimentare.		0,5	0,5	0,25	
	2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande								
Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta adeguata.		0,75	0,75	0,75		
2.6 - Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza									
Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Esposto il modello di rilevazione della qualità ma non esplicitate le modalità di esercizio delle azioni di miglioramento.		0,75	0,75	0,75		
Criterio 3	3.1 - Progetto di contrasto allo spreco alimentare								
	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore	0-1	Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.		0,5	0,5	0,5	
Eco sostenibilità ed efficientamento energetico	3.2 - Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficientamento energetico e la tutela ambientale								
MAX 03 PUNTI	Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficientamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta poco significativa.		0,25	0,25	0,5	



Criterio 4									
4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato									
Controllo della produzione e del servizio MAX 5 PUNTI	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta sufficientemente completa e congrua.		0,25	0,5	0,5	
	4.2 – Piano gestione delle emergenze								
	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Proposta completa e congrua che tiene in considerazione tutti gli imprevisti		0,75	0,75	0,75	
Criterio 5									
5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti									
Locali, impianti e attrezzature	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi previsti	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Le proposte di riorganizzazione degli spazi sono poco significative. Per la struttura di Villa Santina, non è prevista la suddivisione degli spazi in aree di lavoro.		0,5	0,75	0,75	
5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso									
MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Proposta nel complesso sufficiente		0,5	0,5	0,5	
5.3 – Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi									
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta nel complesso sufficiente		0,5	0,5	0,5	
CRITERIO 6									
6.1. Altre proposte migliorative/innovative									
Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	Proposte migliorative e innovative con costi a carico del dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	La proposta di sinergia con il servizio socio assistenziale è interessante. Nel complesso la proposta appare adeguata.		0,5	0,75	0,75	



ES *200* *100* *100*

OFFERENTE:		EURORISTORAZIONE						
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficient e di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK
Critero 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio							
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo appare congruente, significativo e pertinente per assicurare continuità del servizio.		0,75	0,75	0,75
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Attenta e puntuale considerazione delle singole attività		1	1	1
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue ed efficaci per la buona erogazione del servizio rispetto agli interventi proposti		0,75	0,75	1
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate							
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Considerevole il monte ore settimanale. Significativa la presenza settimanale della dietista (20 ore su Tolmezzo e 20 ore su Villa Santina). Proposta pertinente. Chiara l'esposizione dell'organizzazione giornaliera su settimana tipo. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi; tot. 434 ore/sett.		1	1	1
	1.3 - Supervisore del servizio							
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Presenza giornaliera garantita di supervisore e vice. Professionalità adeguate.		0,75	0,75	0,75
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti							
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Ben definita la modalità e le tempistiche di consegna ai locali di consumo dei pasti. Apprezzabile il numero e le caratteristiche delle attrezzature proposte, con precisa ed adeguata identificazione del servizio cui sono destinate.		1	1	1
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale								
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5	
1.6 - Formazione del personale								
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Ben definito il piano formativo che parte dall'analisi dei bisogni e suddiviso per fasi di erogazione del servizio. Definite anche le modalità di rilevazione delle ricadute formative.		1	0,75	1	
1.7 - Sistema informativo								
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata		1	1	0,75	
Critero 2 Sistema di produzione dei	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari							

MAX 30 PUNTI	pasti e materie prime utilizzate	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Sistema di approvvigionamento più che adeguato.			1	1	1	
	2.2 a – Processo di produzione										
	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Alto livello di attenzione, in tutte le fasi di approvvigionamento e produttive, per la riduzione degli sprechi alimentari.					1	1	1
	2.2 b – Progetto alimentare										
	Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	I menù proposti sono coerenti alle linee guida regionali. Apprezzabile l'attenzione e la varietà degli spuntini proposti. Interessante la proposta del menù dedicato al personale					1	1	1
	2.3 – Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA										
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono	0-2	Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A.Qu.A. pari al 80,21%.					1	1	1
	2.4. – Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti										
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Vengono ben esplicitate le modalità operative per il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale. Ridotti al minimo i tempi intercorrenti tra fine della preparazione e distribuzione.					1	1	1
	2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande										
Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta eccellente per modalità e contenuti.					1	1	1	
2.6 – Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza											
Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Proposta completa che coinvolge il personale di assistenza nella raccolta del gradimento e fornisce mensilmente relazioni alla direzione. Buona la proposta delle soluzioni correttive in caso di criticità. Rilevazione indirizzata a tutti i fruitori del servizio, compresi dipendenti ed utilizzatori occasionali.					1	1	1	
MAX 03 PUNTI	3.1 – Progetto di contrasto allo spreco alimentare										
	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore tempistica di avvio	0-1	Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.					0,5	0,5	0,5
	3.2 – Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficientamento energetico e la tutela ambientale										
Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficientamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta più che adeguata. Significativa la formazione al personale.					1	0,75	1	
MAX 5 PUNTI	4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato										
	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Indicato esclusivamente il piano di autocontrollo igienico sanitario. Proposta incompleta					0,25	0,5	0,25
	4.2 – Piano gestione delle emergenze										

	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Proposta nel complesso completa e apprezzata la sensibilità verso la prevenzione dei guasti attraverso la manutenzione.		1	1	0,75
CRITERIO 5 Locali, impianti e attrezzature MAX 12 PUNTI	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti							
	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi previsti	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Interventi completi e significativi per tutte le aree. Proposta eccellente.		1	1	1
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso							
	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Proposta eccellente.		1	1	1
5.3 - Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi								
Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta approfondita e dettagliata rispetto anche agli interventi di verifica periodica generale su impianti e locali, oltre che sulle attrezzature. Proposta eccellente.		1	1	1	
CRITERIO 6 Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	6.1. Altre proposte migliorative/innovative							
	Proposte migliorative e innovative con costi a carico del dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Apprezzata la proposta dell'estensione delle certificazioni. Proposta più che adeguata.		1	1	1

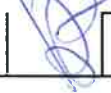
Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature and several smaller initials.



Handwritten signatures and initials in blue ink.

OFFERENTE:		DUSSMANN							
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficient e di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK	
Criterio 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio								
		Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Piano organizzativo non sufficientemente dettagliato, mancante della data di inizio degli interventi e poco congruente.		0,5	0,5	0,5	
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Buona considerazione delle singole attività		0,5	0,5	0,75	
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,5	0,5	0,5	
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate								
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Il monte ore settimanale è sufficiente all'erogazione del servizio. Si denota però una elevata frammentazione delle ore assegnate agli addetti del servizio mensa (6 addetti con ridotto orario giornaliero). Chiara l'esposizione dell'organizzazione giornaliera su settimana tipo. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi: tot. 360,5 ore/sett.		0,5	0,75	0,5	
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto								
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Presenza settimanale di 24 ore. Adeguata figura professionale e individuato chiaramente il suo sostituto.		0,5	0,75	0,75	
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti								
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Modalità generiche e non declinate rispetto alle caratteristiche strutturali e logistiche delle strutture. Numero contenuto di attrezzature offerte seppur di buona qualità.		0,5	0,5	0,5	
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale									
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta più che adeguata. Rilevata attenzione al contenimento del turn over del personale.		0,75	0,5	0,75		
1.6 - Formazione del personale									
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Prevalenza di formazione on the job rispetto a modalità in aula e al di fuori dell'orario di servizio (70% del totale)		0,25	0,25	0,25		
1.7 - Sistema informativo									
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta più che adeguata. Rilevata attenzione al contenimento del turn over del personale.		0,75	0,75	0,75		
Criterio 2 Sistema di produzione del	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari								

pasti e materie prime utilizzate	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Sistema di approvvigionamento più che adeguato.	1	1	1
2.2 a - Processo di produzione							
MAX 30 PUNTI	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Descrizione dettagliata del processo produttivo supportato anche da certificazioni aggiuntive, anche se è presente una discrepanza relativamente alla figura del magazziniere, per il ricevimento merci, non inserito nell'organigramma del punto 1.2. Desta perplessità l'orario di conclusione delle preparazioni rispetto all'orario di consumo che appare troppo anticipato.	0,75	0,75	0,75
2.2 b - Progetto alimentare							
Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Proposta di menù non aderente alle Linee guida regionali seppur apprezzabile la ricchezza e la varietà delle alternative nelle colazioni e negli spuntini.	0,75	0,75	0,5	
2.3 - Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA							
Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Percentuale non dichiarata. L'indicazione del fornitore indicato per la maggior parte dei prodotti, non corrisponde al produttore bensì alla piattaforma di distribuzione. E' impossibile pertanto verificare le caratteristiche di provenienza regionale o a filiera corta.	0,25	0,25	0,25	
2.4. -. Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti							
Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Viene indicato solo il time di fine cottura, uguale per tutte le preparazioni: non si rileva il time di inizio cottura. La proposta appare poco dettagliata.	0,5	0,5	0,5	
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande							
Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta adeguata.	0,75	0,75	0,75	
2.6 - Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza							
Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Proposta più che adeguata anche se risulta carente la descrizione delle azioni migliorative nel caso di criticità.	0,75	0,75	0,75	
3.1 - Progetto di contrasto allo spreco alimentare							
Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore	0-1	Proposta più che adeguata	0,75	1	0,75	
3.2 - Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficiamento energetico e la tutela ambientale							
Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficiamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta più che adeguata. Significativa la formazione al personale e lo smaltimento delle attrezzature e arredi sostituiti.	1	1	1	
MAX 03 PUNTI							
Criterio 4							
4.1 - Sistema di controllo di processo e di risultato							
Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Sistema di controllo del servizio completo e oggettivo. Proposta eccellente.	1	1	1	
MAX 5 PUNTI							
4.2 - Piano gestione delle emergenze							

	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Non sempre previsti i tempi di intervento e risoluzione. Alcune soluzioni appaiono poco efficaci		0,5	0,5	0,75
Criterio 5	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti							
Locali, impianti e attrezzature	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Tolmezzo: nella proposta prestata non viene indicata la zona dedicata alla preparazione delle diete speciali e dei vassoi isotermini. La zona deposito appare troppo piccola. Villa Santina: la proposta non prevede la zona diete speciali, la zona deposito materiale secco, e c'è evidenza di promiscuità zone pulito/sporco nell'area lavaggio/approntamento carrelli e nella zona stazionamento carrelli vicino all'ingresso.		0,5	0,5	0,5
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso							
MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Tolmezzo: il numero di carrelli termici e delle colazioni per la distribuzione ai piani risulta insufficiente. Nell'elenco attrezzature proposte non vi è indicazione dei carrelli porta box isotermini indicati nel punto 1.4. Proposta nel complesso adeguata. Villa Santina: proposta nel complesso adeguata.		0,5	0,75	0,75
	5.3 - Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi							
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta più che adeguata.		0,75	0,75	0,5
CRITERIO 6	6.1. Altre proposte migliorative/innovative							
Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Proposte migliorative varie ed articolate. Nel complesso proposta più che adeguata.		1	1	1





Handwritten signatures and initials in blue ink.

TABELLE DI VALUTAZIONE

LOTTO 1

OFFERENTE:		CIRFOOD						
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficient e di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK
Critero 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio							
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Piano organizzativo non sufficientemente dettagliato, mancante della data di inizio degli interventi e poco congruente.		0,25	0,25	0,25
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Mancante la definizione delle singole fasi operative		0,25	0,25	0,25
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,5	0,5	0,5
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate							
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Poco chiara l'esposizione dell'organizzazione giornaliera su settimana tipo dalla quale non si capisce chiaramente l'assegnazione del personale al plesso e il monte ore operativo suddiviso per struttura. Le due figure apicali (ref. commessa e resp. produzione) risultano assegnate al lotto ma non sono identificate nell'esposizione della giornata tipo e non si capisce quando e per quanto tempo sono presenti in struttura. Si rileva una rotazione degli operatori sulle due sedi senza evidenza di una sede fissa di assegnazione. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi: tot. 430,5 ore/sett.		0,75	0,5	0,5
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto							
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Non si evince l'effettiva presenza settimanale nei due plessi. Figura professionale adeguata.		0,5	0,5	0,25
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti							
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Modalità generiche e non declinate rispetto alle caratteristiche strutturali e logistiche delle strutture. Appreziate le attrezzature offerte.		0,5	0,5	0,5
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale								
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta adeguata		0,5	0,5	0,5	
1.6 - Formazione del personale								
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Piano formativo dettagliato e sviluppato sulle varie fasi di erogazione del servizio. Formazione in aula e fuori orario di servizio.		0,75	0,75	0,75	
1.7 - Sistema informativo								
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata		1	1	0,75	
Criterio 2 Sistema di produzione dei	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari							

MAX 30 PUNTI	pasti e materie prime utilizzate	<p>Criteria di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute</p>	<p>Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo</p>	0-5	<p>Non è chiara la calendarizzazione delle tempistiche di consegna dei prodotti. Proposta nel complesso adeguata.</p>	0,5	0,5	0,75	
	2.2 a – Processo di produzione								
	<p>Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo</p>	<p>Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione</p>	0-13	<p>Indicati dettagliamenti i processi che appaiono adeguati. Attenzione alla gestione delle diete per disagiati.</p>	0,75	1	0,75		
	2.2 b – Progetto alimentare								
	<p>Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto</p>	<p>Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi</p>	0-4	<p>Gli esempi di menù non corrispondono a quanto indicato nella composizione dell'offerta giornaliera e non sempre conformi alle indicazioni contenute nelle linee guida regionali.</p>	0,5	0,5	0,75		
	2.3 – Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA								
	<p>Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità</p>	<p>Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti</p> <p>Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo</p>	0-2	<p>Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A.Qu.A. fino al 90%.</p>	1	1	1		
2.4 – Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti									
<p>Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata</p>	<p>Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale</p>	0-3	<p>Attenzione nell'organizzazione delle attività produttive al fine di ridurre notevolmente i tempi intercorrenti fra la fine delle preparazioni e la consegna, pur tuttavia non è affrontata l'integrazione con gli aspetti di sicurezza alimentare.</p>	0,75	0,5	0,75			
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande									
<p>Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata</p>	<p>Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti</p>	0-1	<p>Proposta adeguata</p>	0,75	0,75	0,75			
2.6 – Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza									
<p>Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio</p>	<p>Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni</p>	0-2	<p>Proposta più che adeguata. Individuate le modalità step by step delle azioni di miglioramento.</p>	1	0,75	0,75			
MAX 03 PUNTI	3.1 – Progetto di contrasto allo spreco alimentare								
	<p>Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza</p>	<p>Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore tempistica di avvio</p>	0-1	<p>Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.</p>	0,5	0,5	0,5		
	3.2 – Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficiamento energetico e la tutela ambientale								
<p>Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficiamento energetico</p>	<p>Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte</p>	0-2	<p>Proposta più che adeguata. Significativa la formazione al personale, il piano di miglioramento ambientale e la dotazione del veicolo EURO 6.</p>	1	1	1			
4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato									

Controllo della produzione e del servizio MAX 5 PUNTI	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta poco significativa.		0,25	0,25	0,5	
	4.2 – Piano gestione delle emergenze								
	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Proposta nel complesso completa e apprezzata la sensibilità verso la prevenzione dei guasti attraverso la manutenzione.		0,75	0,75	0,75	
CRITERIO 5	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti								
Locali, impianti e attrezzature MAX 12 PUNTI	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi previsti	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Proposta di miglioramento degli spazi insufficiente per entrambe le strutture.		0,25	0,25	0,25	
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso								
	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Proposta nel complesso poco significativa.		0,25	0,5	0,5	
	5.3 – Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi								
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta nel complesso sufficiente		0,5	0,5	0,5	
CRITERIO 6	6.1. Altre proposte migliorative/innovative								
Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Proposta nel complesso adeguata. Non valutata, in quanto non attinente al servizio oggetto di appalto, la miglior proposta legata al benessere psico-fisico		0,5	0,75	0,75	



Albert
FO
FF

OFFERENTE: MARKAS									
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massima	Valutazioni	Coefficiente di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK	
Criterio 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio								
		Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo appare congruente ed adeguato per assicurare continuità del servizio.		0,5	0,75	0,5	
		Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio							
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Sufficiente definizione delle singole fasi operative		0,5	0,5	0,5	
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,5	0,75	0,5	
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate								
		Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Poco chiara l'esposizione delle modalità di gestione e orari operativi per l'erogazione del servizio. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi: tot. 378,5 ore/sett.		0,5	0,5	0,5
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto								
		Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	La figura del supervisore viene soddisfatta mediante due figure professionali per le quali non si capisce l'apporto orario settimanale ma solo il numero di accessi in struttura.		0,25	0,5	0,5
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti								
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Precisa e puntuale organizzazione delle modalità di distribuzione e attenzione alla cura dei dettagli. Attrezzature offerte adeguate.		1	1	0,75	
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale									
	Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta più che adeguata.		0,75	0,75	0,5	
1.6 - Formazione del personale									
	Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Piano formativo dettagliato e sviluppato sulle varie fasi di erogazione del servizio. Formazione in aula e fuori orario di servizio. Ben strutturata la modalità di verifica delle azioni formative		0,75	1	0,75	
1.7 - Sistema informativo									
	Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata		1	1	0,75	
Criterio 2 Sistema di produzione dei	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari								

MAX 30 PUNTI	pasti e materie prime utilizzate	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Sistema più che adeguato.		1	1	1	
	2.2 a – Processo di produzione									
		Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Congruente il processo produttivo, dettagliato nelle fasi. Attenzione alla riduzione del lasso di tempo tra le fasi di produzione e i tempi di consumo. Chiara l'organizzazione del lavoro quotidiano in relazione al processo produttivo.		1	1	1	
	2.2 b – Progetto alimentare									
		Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Poca aderenza alle linee guida regionali. Il grande numero di alternative e di scelte per ogni pasto appare difficilmente conciliabile con il controllo dello spreco alimentare.		0,75	0,5	0,5	
	2.3 – Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA									
		Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A.Qu.A. fino al 90%.		1	1	1	
	2.4. – Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti									
		Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Viene indicato solo il time di fine cottura: non si rileva il time di inizio cottura. La proposta appare incompleta. Approfondito il sistema di sicurezza alimentare dal confezionamento alla consegna.		0,75	0,75	0,75	
	2.5 – Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande									
	Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta nel complesso sufficiente.		0,5	0,5	0,5		
2.6 – Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza										
	Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Modalità di distribuzione e raccolta dei questionari poco affidabile. Periodicità di somministrazione insufficiente. Proposta nel complesso appena sufficiente.		0,5	0,5	0,25		
MAX 03 PUNTI	3.1 – Progetto di contrasto allo spreco alimentare									
		Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore tempistica di avvio	0-1	Proposta più che adeguata.		0,75	1	0,75	
	3.2 – Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficiamento energetico e la tutela ambientale									
	Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficiamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Non viene preso in considerazione l'impatto energetico delle attrezzature dei centri cottura. Proposta sufficiente.		0,5	0,5	0,25		
MAX 5 PUNTI	4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato									
	Controllo della produzione e del servizio	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta nel complesso adeguata.		0,5	0,5	0,5	
4.2 – Piano gestione delle emergenze										



	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Le soluzioni e gli interventi previsti appaiono generici e poco significativi. Proposta nel complesso sufficiente.		0,5	0,25	0,5
Criterio 5	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti							
Locali, impianti e attrezzature	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi previsti	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Tolmezzo: apprezzata la proposta di implementazione del sistema di aspirazione sulla zona lavaggio pentole e diete. Proposta nel suo complesso più che adeguata. Villa Santina: nel progetto di riorganizzazione degli spazi non viene proposto alcun intervento nell'area congelamento.		1	1	0,75
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso							
MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Tolmezzo: proposta congrua e nel complesso adeguata. Villa Santina: proposta nel complesso poco significativa considerati i limitati interventi nella zona celle e congelatori.		0,75	0,75	0,75
	5.3 - Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi							
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempistica di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta approfondita e dettagliata rispetto anche agli interventi di verifica periodica generale su impianti e locali, oltre che sulle attrezzature. Proposta eccellente.		1	1	1
CRITERIO 6	6.1. Altre proposte migliorative/innovative							
Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	La proposta di sinergia con il servizio socio assistenziale è interessante. Nel complesso la proposta appare adeguata.		0,75	0,75	0,75







OFFERENTE: ELIOR									
Criterio	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficiente di valutazione	Punteggi o FF	Punteggi o MM	Punteggi o FK	
Criterio 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio								
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo appare congruente ed adeguato per assicurare continuità del servizio.		0,5	0,5	0,5	
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Attenta considerazione delle singole attività		1	0,75	0,75	
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,75	0,75	0,75	
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate								
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Proposta chiara e adeguata. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi: tot. 399 ore/sett.		0,75	0,75	0,75	
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto								
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Presenza settimanale di 12 ore per struttura. Figure professionali di elevata esperienza.		0,75	0,75	0,75	
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti								
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Modalità operative non descritte. Apprezzabile la proposta dei carrelli termici senz'acqua.		0,5	0,25	0,5	
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale									
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5		
1.6 - Formazione del personale									
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/risultati. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Proposta adeguata seppur risulta mancante la specifica assegnazione degli argomenti formativi alle diverse figure professionali		0,5	0,75	0,5		
1.7 - Sistema Informativo									
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata		1	1	0,75		
Criterio 2 Sistema di produzione dei pasti e materie prime utilizzate									
2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari									
Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità del calendario di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Proposta più che adeguata.		1	1	1		
2.2 a - Processo di produzione									

Handwritten signatures and initials in blue ink.

MAX 30 PUNTI

	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Proposta nel complesso adeguata e congrua.		0,75	0,75	0,75
2.2 b – Progetto alimentare								
	Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Poca aderenza alle linee guida regionali. Il grande numero di alternative e di scelte per pranzo e cena appare difficilmente conciliabile con il controllo dello spreco alimentare.		0,75	0,5	0,5
2.3 – Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA								
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Percentuale non dichiarata. Non presenti prodotti A.Qu.A.		0,25	0,25	0,25
2.4. – Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti								
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Non presi in considerazione i primi piatti asciutti (pasta, riso, cereali, ecc.). Nel complesso le preparazioni appaiono anticipate rispetto al momento della distribuzione (soprattutto il pranzo). Non menzionate le soluzioni organizzative per il rispetto della sicurezza alimentare.		0,25	0,5	0,5
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande								
	Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli	0-1	Proposta conforme nei termini minimi a CSA.		0,5	0,5	0,5
2.6 – Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza								
	Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Proposta adeguata anche se mancante dell'indicazione delle azioni migliorative		0,75	0,75	0,75
Criterio 3 Eco sostenibilità ed efficientamento energetico	3.1 – Progetto di contrasto allo spreco alimentare							
	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore tempistica di avvio	0-1	Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.		0,5	0,5	0,5
	3.2 – Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficientamento energetico e la tutela ambientale							
	Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficientamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta completa ed adeguata.		1	0,75	0,75
MAX 03 PUNTI								
Criterio 4 Controllo della produzione e del servizio	4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato							
	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta completa e più che adeguata.		1	0,75	1
MAX 5 PUNTI	4.2 – Piano gestione delle emergenze							
	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Non vengono indicati i tempi di intervento e risoluzione delle emergenze. Proposta nel complesso sufficiente		0,5	0,5	0,5
Criterio 5 Locali, impianti e attrezzature	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti							
	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Toilezzo: apprezzato l'intervento di implementazione e miglioramento dell'impianto di aspirazione. La proposta però non prevede altri interventi significativi. Villa Santina: proposta nel complesso insufficiente.		0,5	0,5	0,5
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso							

MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di	0-5	Quantità e qualità delle attrezzature proposte per entrambe le strutture ritenute più che adeguate.		1	1	1
	5.3 – Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi							
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria.	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta nel complesso congrua e adeguata.		0,5	0,5	0,5
CRITERIO 6								
6.1. Altre proposte migliorative/innovative								
Altre proposte migliorative/innovative	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Attenzione particolare alla disfagia. Proposta adeguata.		1	0,75	0,75

Concorrenti	Punti attribuiti per i sotto criteri	Somma punti				
-------------	--------------------------------------	-------------	--	--	--	--

LOTTO 1 - TOLMEZZO VILLA SANTINA

Criterio 1 - Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse

	1.1.A				1.1.B				1.1.C				1.2				1.3				1.4				1.5				1.6				1.7				Somma								
	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK	tot	2	FF	MM	FK	tot	2	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK	tot	1	FF		MM	FK	tot	2				
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,75	0,50	1,75	0,78	0,75	0,75	2,25	0,75	0,50	0,50	0,75	1,75	0,70	0,75	0,75	0,75	2,25	3,00	0,50	0,50	0,50	1,50	1,33	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	0,50	0,50	0,50	1,50	0,55	0,75	0,75	0,75	2,25	1,64	10,49
EURORISTORAZIONE SRL	0,75	0,75	0,75	2,25	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	0,75	0,75	1,00	2,50	1,00	1,00	1,00	3,00	4,00	0,75	0,75	0,75	2,25	2,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	1,00	0,75	1,00	2,75	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	14,75		
DUSSMANN SERVICE SRL	0,50	0,50	0,50	1,50	0,67	0,50	0,50	1,75	0,58	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	0,50	0,75	0,50	1,75	2,33	0,50	0,75	0,75	2,00	1,78	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	0,75	0,50	0,75	2,00	1,00	0,25	0,25	0,25	0,75	0,27	0,75	0,75	0,75	2,25	1,64	9,87
CIR FOOD S.C.	0,25	0,25	0,25	0,75	0,33	0,25	0,25	0,75	0,25	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	0,75	0,50	0,50	1,75	2,33	0,50	0,50	0,25	1,25	1,11	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	0,75	0,75	2,25	0,82	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	9,20	
MARKAS SRL	0,50	0,75	0,50	1,75	0,78	0,50	0,50	1,50	0,50	0,50	0,75	0,50	1,75	0,70	0,50	0,50	0,50	1,50	2,00	0,25	0,50	0,50	1,25	1,11	1,00	1,00	0,75	2,75	1,83	0,75	0,75	0,50	2,00	1,00	0,75	1,00	0,75	2,50	0,91	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	10,83
ELIOR SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	0,67	1,00	0,75	2,50	0,83	0,75	0,75	0,75	2,25	0,90	0,75	0,75	0,75	2,25	3,00	0,75	0,75	0,75	2,25	2,00	0,50	0,25	0,50	1,25	0,83	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	0,50	0,75	0,50	1,75	0,64	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	11,62

Criterio 2 - Sistema di produzione dei pasti e materie prime utilizzate

	2.1					2.2.A				2.2.B				2.3				2.4				2.5				2.6				Somma					
	FF	MM	FK	tot	5	FF	MM	FK	tot	13	FF	MM	FK	tot	4	FF	MM	FK	tot	2	FF	MM	FK	tot	3	FF	MM	FK	tot		1	FF	MM	FK	tot
SODEXO ITALIA SPA	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	1,00	1,00	1,00	3,00	13,00	1,00	1,00	1,00	3,00	4,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,50	0,50	0,25	1,25	1,25	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	0,75	0,75	2,25	1,50	26,25
EURORISTORAZIONE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	1,00	1,00	1,00	3,00	13,00	1,00	1,00	1,00	3,00	4,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	30,00
DUSSMANN SERVICE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	0,75	0,75	0,75	2,25	9,75	0,75	0,75	0,50	2,00	2,67	0,25	0,25	0,25	0,75	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	1,50	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	0,75	0,75	2,25	1,50	21,67
CIR FOOD S.C.	0,50	0,50	0,75	1,75	2,92	0,75	1,00	0,75	2,50	10,83	0,50	0,50	0,75	1,75	2,33	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,75	0,50	0,75	2,00	2,00	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	1,00	0,75	2,50	1,67	22,50
MARKAS SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	1,00	1,00	1,00	3,00	13,00	0,75	0,50	0,50	1,75	2,33	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,75	0,75	0,75	2,25	2,25	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,83	25,92
ELIOR SPA	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	0,75	0,75	0,75	2,25	9,75	0,75	0,50	0,50	1,75	2,33	0,25	0,25	0,25	0,75	0,50	0,25	0,50	0,50	1,25	1,25	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50	0,75	0,75	2,25	1,50	20,83

Criterio 3 - Ecosostenibilità ed efficientamento energetico

	3.1				3.2				Somma		
	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK		tot	2
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	0,25	0,25	0,50	1,00	0,67	1,27
EURORISTORAZIONE SRL	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,00	0,75	1,00	2,75	1,83	2,43
DUSSMANN SERVICE SRL	0,75	1,00	0,75	2,50	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	3,00	
CIR FOOD S.C.	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,60
MARKAS SRL	0,75	1,00	0,75	2,50	1,00	0,50	0,50	1,25	0,83	1,83	
ELIOR SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,00	0,75	0,75	2,50	1,67	2,27

Criterio 4 - Controllo della produzione e del servizio

	4.1				4.2				Somma		
	FF	MM	FK	tot	3	FF	MM	FK		tot	2
SODEXO ITALIA SPA	0,25	0,50	0,50	1,25	1,25	0,75	0,75	0,75	2,25	1,64	2,89
EURORISTORAZIONE SRL	0,25	0,50	0,25	1,00	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	3,00	
DUSSMANN SERVICE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00	0,50	0,50	0,75	1,75	1,27	4,27
CIR FOOD S.C.	0,25	0,25	0,50	1,00	1,00	0,75	0,75	2,25	1,64	2,64	
MARKAS SRL	0,50	0,50	0,50	1,50	1,50	0,50	0,25	0,50	1,25	0,91	2,41
ELIOR SPA	1,00	0,75	1,00	2,75	2,75	0,50	0,50	0,50	1,50	1,09	3,84

Criterio 5 - Locali, impianti, attrezzature

	5.1					5.2					5.3					Somma
	FF	MM	FK	tot	5	FF	MM	FK	tot	5	FF	MM	FK	tot	2	
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,75	0,75	2,00	3,33	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	6,83
EURORISTORAZIONE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	12,00
DUSSMANN SERVICE SRL	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	0,50	0,75	0,75	2,00	3,33	0,75	0,75	0,50	2,00	1,33	7,17
CIR FOOD S.C.	0,25	0,25	0,25	0,75	1,25	0,25	0,50	0,50	1,25	2,08	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	4,33
MARKAS SRL	1,00	1,00	0,75	2,75	4,58	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	10,33
ELIOR SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	8,50

Criterio 6 - Altre proposte migliorative

	6.1.A					Somma
	FF	MM	FK	tot	5	
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,75	0,75	2,00	3,33	3,33
EURORISTORAZIONE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	5,00
DUSSMANN SERVICE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	5,00
CIR FOOD S.C.	0,50	0,75	0,75	2,00	3,33	3,33
MARKAS SRL	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	3,75
ELIOR SPA	1,00	0,75	0,75	2,50	4,17	4,17

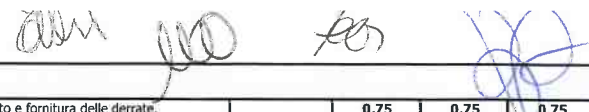
Ammesse all'apertura dell'offerta economica
 Maggiori di 50 punti

sodexo	51,06
euroristorazione	67,18
dussmann	50,98
cir food	44,60
markas	55,07
elior	51,23



ALCANTO C
deur
Ma
ES
[Signature]

OFFERENTE: SODEXO										
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficiente di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK		
Critero 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio									
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo appare congruente ed adeguato per assicurare continuità del servizio.		0,5	0,75	0,75		
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Attenta considerazione delle singole attività		0,75	0,75	0,75		
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,5	0,75	0,75		
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate									
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Significativo il monte ore settimanale. Si rilevano alcune incongruenze fra la descrizione dell'organizzazione giornaliera delle attività (pag.7) rispetto a quanto esposto nelle tabelle "Fasce orarie di presenza" di pag. 9. Presente la previsione di personale in sostituzione per assenze. Proposta pertinente seppur mancante di una programmazione settimanale. Organico di cucina per la produzione dei pasti: tot. 321 ore/sett.		0,75	0,75	0,75		
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto									
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Presenza bisettimanale in struttura. Figure professionali di elevata esperienza.		0,5	0,5	0,75		
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti									
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Modalità non definite. Proposta nel complesso non adeguata.		0,5	0,5	0,5		
	1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale									
	Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5		
	1.6 - Formazione del personale									
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Programma formativo non chiaro e non declinato per figura professionale inserita nel servizio.		0,5	0,5	0,5			
1.7 - Sistema Informativo										
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta più che adeguata		0,75	0,75	0,75			



Criterio 2 Sistema di produzione dei	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari								
	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Generico il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate.		0,75	0,75	0,75	
	2.2 a - Processo di produzione								
	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Definito compiutamente il processo produttivo, completo delle fasi di sanificazione con indicazione dei prodotti utilizzati e fase raccolta rifiuti. Nelle fasi di cottura previsto il metodo del sottovuoto.		1	1	1	
	2.2 b - Progetto alimentare								
	Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Apprezzabile l'indicazione bromatologica del menù e l'adesione al modello Gentle Care.		1	1	1	
	2.3 - Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA								
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A.Qu.A. superiore al 90%.		1	1	1	
	2.4 - Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti								
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Non presi in considerazione i primi piatti asciutti (pasta, riso, cereali, ecc.). Nel complesso le preparazioni appaiono anticipate rispetto al momento della distribuzione (soprattutto il pranzo). Non menzionate le soluzioni organizzative per il rispetto della sicurezza alimentare.		0,5	0,5	0,5	
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande									
Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta adeguata.		0,75	0,75	0,75		
2.6 - Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza									
Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Esposto il modello di rilevazione della qualità ma non esplicitate le modalità di esercizio delle azioni di miglioramento.		0,75	0,75	0,75		
Criterio 3	3.1 - Progetto di contrasto allo spreco alimentare								
	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore	0-1	Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.		0,5	0,5	0,5	
3.2 - Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficientamento energetico e la tutela ambientale									
MAX 03 PUNTI Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficientamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta poco significativa.		0,25	0,5	0,5		

Criterio 4	4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato							
Controllo della produzione e del servizio MAX 5 PUNTI	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta sufficientemente completa e congrua.		0,5	0,5	0,5
	4.2 – Piano gestione delle emergenze							
	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Proposta completa e congrua che tiene in considerazione tutti gli imprevisti		0,75	0,75	0,75
Criterio 5	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti							
Locali, impianti e attrezzature MAX 12 PUNTI	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi previsti	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Manca l'indicazione del cronoprogramma degli interventi. La proposta nel suo complesso appare poco significativa.		0,5	0,5	0,5
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso							
	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Proposta poco significativa.		0,25	0,5	0,25
	5.3 – Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi							
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempistica di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta nel complesso sufficiente		0,5	0,5	0,5
CRITERIO 6	6.1. Altre proposte migliorative/innovative							
Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	Proposte migliorative e innovative con costi a carico del dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	La proposta di sinergia con il servizio socio assistenziale è interessante. Nel complesso la proposta appare adeguata.		0,5	0,5	0,5






Handwritten signatures and initials in blue ink.

TABELLE DI VALUTAZIONE

LOTTO 2

OFFERENTE: EURORISTORAZIONE									
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficiente di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK	
Critero 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio								
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo degli interventi appare significativo e puntuale. Proposta molto valida.		0,75	0,75	0,75	
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Eccellente considerazione delle singole attività		1	1	1	
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione meno significative rispetto agli interventi proposti. I tempi di veicolazione dei pasti dall'esterno non sono congruenti con gli interventi proposti.		0,75	0,75	1	
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate								
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Adeguate il monte ore settimanale. Significativa la presenza settimanale della dietista (25 ore). Precisa e articolata previsione delle attività giornaliere, che prende in considerazione tutte le specifiche attività (es. distribuzione pasti agli ospiti allettati). Proposta più che adeguata. Chiaran'esposizione dell'organizzazione giornaliera su settimana tipo. Organico di cucina per la produzione dei pasti: tot. 283 ore/sett.		1	1	1	
	1.3 - Supervisore del servizio								
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Ruolo ricoperto dalla dietista presente 25 ore settimanali e individuato il suo vice. Professionalità adeguate.		0,75	0,75	0,75	
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti								
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Ben definita la modalità e le tempistiche di consegna ai locali di consumo dei pasti. Apprezzabile il numero e le caratteristiche delle attrezzature proposte, con precisa ed adeguata identificazione del servizio cui sono destinate.		1	1	1	
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale									
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5		
1.6 - Formazione del personale									
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Ben definito il piano formativo che parte dall'analisi dei bisogni e suddiviso per fasi di erogazione del servizio. Definite anche le modalità di rilevazione delle ricadute formative.		1	0,75	1		
1.7 - Sistema informativo									
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione qualitativa/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata		1	1	0,75		

Descrizione	Criterio 2	MAX 30 PUNTI								
Sistema di produzione dei pasti e materie prime utilizzate	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari									
	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità del calendario di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Sistema di approvvigionamento più che adeguato.				1	1	1
	2.2 a - Processo di produzione									
	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Alto livello di attenzione, in tutte le fasi di approvvigionamento e produttive, per la riduzione degli sprechi alimentari.				1	1	1
	2.2 b - Progetto alimentare									
	Articolazione e stagionalità del menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	I menù proposti sono coerenti alle linee guida regionali. Apprezzabile l'attenzione e la varietà degli spuntini proposti. Interessante la proposta del menù dedicato al personale				1	1	1
	2.3 - Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA									
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono	0-2	Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A. Qu. A. pari al 80,21%				1	1	1
	2.4 - Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti									
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Vengono ben esplicitate le modalità operative per il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale. Ridotti al minimo i tempi intercorrenti tra fine della preparazione e distribuzione.				1	1	1
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande										
Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta eccellente per modalità e contenuti.				1	1	1	
2.6 - Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza										
Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Proposta completa che coinvolge il personale di assistenza nella raccolta del gradimento e fornisce mensilmente relazioni alla direzione. Buona la proposta delle soluzioni correttive in caso di criticità. Rilevazione indirizzata a tutti i fruitori del servizio, compresi dipendenti ed utilizzatori occasionali.				1	1	1	
Criterio 3 Eco sostenibilità ed efficientamento energetico	3.1 - Progetto di contrasto allo spreco alimentare									
	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore tempistica di avvio	0-1	Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.				0,5	0,5	0,5
	3.2 - Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficientamento energetico e la tutela ambientale									
Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficientamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta più che adeguata. Significativa la formazione al personale.				1	0,75	1	
MAX 03 PUNTI										
Criterio 4 Controllo della produzione e del servizio	4.1 - Sistema di controllo di processo e di risultato									
	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Indicato esclusivamente il piano di autocontrollo igienico sanitario. Proposta incompleta.				0,25	0,5	0,25

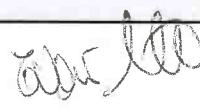


MAX 5 PUNTI	4.2 – Piano gestione delle emergenze		0-2	Proposta nel complesso completa e apprezzata la sensibilità verso la prevenzione dei guasti attraverso la manutenzione.	1	1	0,75
Criterio 5 Locali, impianti e attrezzature	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti						
	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Proposta interessante sebbene carente dell'indicazione del cronoprogramma degli interventi	0,75	0,5	0,75
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso						
MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Il numero ed il tipo di attrezzature offerte sono considerevoli. Proposta eccellente.	1	1	1
	5.3 – Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi						
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta approfondita e dettagliata rispetto anche agli interventi di verifica periodica generale su impianti e locali, oltre che sulle attrezzature. Proposta eccellente.	1	1	1
CRITERIO 6 Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	6.1. Altre proposte migliorative/innovative						
	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Apprezzata la proposta dell'estensione delle certificazioni. Proposta più che adeguata.	0,75	0,75	0,75



Handwritten signatures and initials in blue ink.

OFFERENTE:		DUSSMANN						
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficient e di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK
Criterio 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio							
		Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Proposta nel complesso poco significativa, mancante della data di inizio degli interventi.		0,5	0,5	0,5
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Buona considerazione delle singole attività		0,5	0,5	0,75
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,5	0,5	0,5
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate							
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Il monte ore settimanale è sufficiente all'erogazione del servizio. Eccessiva frammentazione delle ore assegnate agli addetti del servizio mensa (9 addetti con ridotto orario giornaliero). Chiara l'esposizione dell'organizzazione giornaliera su settimana tipo. Organico di cucina per la produzione dei pasti: tot. 220 ore/sett.		0,5	0,75	0,5
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto							
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Presenza settimanale di 21 ore. Adeguata figura professionale e chiaramente individuato il suo sostituto.		0,5	0,75	0,5
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti							
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Modalità generiche e non declinate rispetto alle caratteristiche strutturali e logistiche delle strutture. Numero contenuto di attrezzature offerte seppur di buona qualità.		0,5	0,5	0,5
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale								
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta più che adeguata. Rilevata attenzione al contenimento del turn over del personale.		0,75	0,5	0,75	
1.6 - Formazione del personale								
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Prevalenza di formazione on the job rispetto a modalità in aula e al di fuori dell'orario di servizio (70% del totale)		0,25	0,25	0,25	
1.7 - Sistema informativo								
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta più che adeguata. Rilevata attenzione al contenimento del turn over del personale.		0,75	0,75	0,75	
Criterio 2 Sistema di produzione dei	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari							

MAX 30 PUNTI	pasti e materie prime utilizzate	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Sistema di approvvigionamento più che adeguato.		1	1	1
	2.2 a - Processo di produzione								
	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo.	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione.		0-13	Descrizione dettagliata del processo produttivo supportato anche da certificazioni aggiuntive, anche se è presente una discrepanza relativamente alla figura del magazziniere, per il ricevimento merci, non inserito nell'organigramma del punto 1.2. Desta perplessità l'orario di conclusione delle preparazioni rispetto all'orario di consumo che appare troppo anticipato.		0,75	1	0,75
2.2 b - Progetto alimentare									
	Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi		0-4	Proposta di menù non aderente alle Linee guida regionali seppur apprezzabile la ricchezza e la varietà delle alternative nelle colazioni e negli spuntini.		0,75	0,75	0,5
2.3 - Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA									
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo		0-2	Percentuale non dichiarata. L'indicazione del fornitore indicato per la maggior parte dei prodotti, non corrisponde al produttore bensì alla piattaforma di distribuzione. È impossibile pertanto verificare le caratteristiche di provenienza regionale o a filiera corta.		0,25	0,25	0,5
2.4. - Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti									
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale		0-3	Viene indicato solo il time di fine cottura, uguale per tutte le preparazioni, non si rievoca il time di inizio cottura. La proposta appare incompleta.		0,75	0,5	0,5
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande									
	Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti		0-1	Proposta adeguata.		0,75	0,75	0,75
2.6 - Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza									
	Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni		0-2	Proposta più che adeguata anche se risulta carente la descrizione delle azioni migliorative nel caso di criticità.		0,75	0,75	0,75
MAX 03 PUNTI	3.1 - Progetto di contrasto allo spreco alimentare								
	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore		0-1	Proposta più che adeguata		0,75	1	0,75
3.2 - Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficiamento energetico e la tutela ambientale									
	Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficiamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte		0-2	Proposta più che adeguata. Significativa la formazione al personale e lo smaltimento delle attrezzature e arredi sostituiti.		1	1	1
4.1 - Sistema di controllo di processo e di risultato									
MAX 5 PUNTI	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato		0-3	Sistema di controllo del servizio completo e oggettivo. Proposta eccellente.		1	1	1
4.2 - Piano gestione delle emergenze									

	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Non sempre previsti i tempi di intervento e risoluzione. Alcune soluzioni appaiono poco efficaci		0,5	0,5	0,75
Criterio 5	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti							
Locali, impianti e attrezzature	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Non è previsto alcun tipo di intervento per il miglioramento dell'utilizzo degli spazi ma solo fornitura di nuove attrezzature. Proposta non significativa.		0,25	0	0,25
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso							
MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Esposizione delle attrezzature offerte non chiara. Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5
	5.3 - Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi							
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta più che adeguata.		0,75	0,75	0,75
CRITERIO 6	6.1. Altre proposte migliorative/innovative							
Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti.	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Proposte migliorative varie ed articolate. Nel complesso proposta più che adeguata.		0,75	0,75	0,75



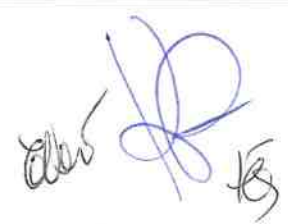



Handwritten signatures and initials in blue ink.

OFFERENTE:		CIRFOOD							
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficient e di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK	
Criterio 1 Organizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio								
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Piano degli interventi insufficiente.			0,25	0,25	0,25
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Mancante la definizione delle singole fasi operative			0,25	0,25	0,25
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti			0,5	0,5	0,5
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate								
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Proposta poco significativa. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi: tot. 267 ore/sett.			0,75	0,5	0,5
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto								
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Figura chiaramente individuata. Proposta adeguata.			0,5	0,5	0,25
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti								
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Modalità generiche e non declinate rispetto alle caratteristiche strutturali e logistiche delle strutture. Appreziate le attrezzature offerte.			0,5	0,5	0,5
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale									
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta adeguata			0,5	0,5	0,5	
1.6 - Formazione del personale									
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Piano formativo dettagliato e sviluppato sulle varie fasi di erogazione del servizio. Formazione in aula e fuori orario di servizio.			0,75	0,75	0,75	
1.7 - Sistema informativo									
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata			1	1	0,75	
Criterio 2 Sistema di produzione dei	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari								

pasti e materie prime utilizzate	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Non è chiara la calendarizzazione delle tempistiche di consegna dei prodotti. Proposta nel complesso adeguata.	0,5	0,5	0,75
2.2 a – Processo di produzione							
MAX 30 PUNTI	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Indicati dettagliatamente i processi che appaiono adeguati. Attenzione alla gestione delle diete per disagiati.	0,75	1	0,75
2.2 b – Progetto alimentare							
	Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Gli esempi di menù non corrispondono a quanto indicato nella composizione dell'offerta giornaliera e non sempre conformi alle indicazioni contenute nelle linee guida regionali.	0,5	0,5	0,75
2.3 – Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA							
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A.Qu.A. fino al 90%.	1	1	1
2.4. -. Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti							
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Attenzione nell'organizzazione delle attività produttive al fine di ridurre notevolmente i tempi intercorrenti fra la fine delle preparazioni e la consegna, pur tuttavia non è affrontata l'integrazione con gli aspetti di sicurezza alimentare.	0,75	0,5	0,75
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande							
	Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta adeguata.	0,75	0,75	0,75
2.6 – Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza							
	Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Proposta più che adeguata. Individuate le modalità step by step delle azioni di miglioramento.	1	0,75	0,75
3.1 – Progetto di contrasto allo spreco alimentare							
Criterio 3 Eco sostenibilità ed efficientamento energetico	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore sostenibilità di costo.	0-1	Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.	0,5	0,5	0,5
3.2 – Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficientamento energetico e la tutela ambientale							
MAX 03 PUNTI	Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficientamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta più che adeguata. Significativa la formazione al personale, il piano di miglioramento ambientale e la dotazione del veicolo EURO 6.	1	1	1
Criterio 4	4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato						

Controllo della produzione e del servizio MAX 5 PUNTI	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta poco significativa.		0,25	0,25	0,5	
	4.2 - Piano gestione delle emergenze								
	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Proposta nel complesso completa e apprezzata la sensibilità verso la prevenzione dei guasti attraverso la manutenzione.		0,75	0,75	0,75	
Criterio 5 Locali, impianti e attrezzature MAX 12 PUNTI	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti								
	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi previsti	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Proposta sufficiente.		0,5	0,5	0,25	
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso								
	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Proposta nel complesso più che adeguata		0,75	0,75	0,75	
5.3 - Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi									
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempistica di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta nel complesso sufficiente		0,5	0,5	0,5	
CRITERIO 6 Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	6.1. Altre proposte migliorative/innovative								
	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Proposta nel complesso adeguata. Non valutata, in quanto non attinente al servizio oggetto di appalto, la miglior proposta legata al benessere psico-fisico		0,5	0,5	0,5	







[Handwritten signatures and initials]

OFFERENTE: MARKAS									
Critério	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficiente di valutazione	Punteggio FF	Punteggio MM	Punteggio FK	
Criterio 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio								
	Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo appare congruente ed adeguato per assicurare continuità del servizio.		0,5	0,75	0,5	
		Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Sufficiente definizione delle singole fasi operative		0,5	0,5	0,5	
		Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità di esecuzione congrue rispetto agli interventi proposti		0,5	0,75	0,5	
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate								
	Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Manca l'esposizione delle modalità di gestione e orari operativi per l'erogazione del servizio. Organico di cucina per la produzione dei pasti sui due plessi: tot. 378,5 ore/sett.		0,5	0,5	0,5	
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto								
	Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	La figura del supervisore viene soddisfatta mediante due figure professionali per le quali non si capisce l'apporto orario settimanale ma solo il numero di accessi in struttura.		0,25	0,5	0,5	
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti								
	Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio assistenziale.	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Precisa e puntuale organizzazione delle modalità di distribuzione e attenzione alla cura dei dettagli. Attrezzature offerte adeguate.		1	1	0,75	
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale									
Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità previste	0-1	Proposta più che adeguata.		0,75	0,75	0,5		
1.6 - Formazione del personale									
Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Piano formativo dettagliato e sviluppato sulle varie fasi di erogazione del servizio. Formazione in aula e fuori orario di servizio. Ben strutturata la modalità di verifica delle azioni formative		0,75	1	0,75		
1.7 - Sistema informativo									
Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione qualitativa/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata		1	1	0,75		
Criterio 2 Sistema di produzione dei	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari								

MAX 30 PUNTI	pasti e materie prime utilizzate	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Sistema più che adeguato.		1	1	1	
	2.2 a – Processo di produzione									
		Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione.	0-13	Congruente il processo produttivo, dettagliato nelle fasi. Attenzione alla riduzione del lasso di tempo rispetto ai tempi di produzione rispetto ai tempi consumo. Chiara l'organizzazione del lavoro quotidiano in relazione al processo produttivo.		1	1	1	
	2.2 b – Progetto alimentare									
		Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Poca aderenza alle linee guida regionali. Il grande numero di alternative e di scelte per ogni pasto appare difficilmente conciliabile con il controllo dello spreco alimentare.		0,75	0,5	0,5	
	2.3 – Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA									
		Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Dichiarato l'utilizzo di prodotti a filiera regionale, filiera corta e marchio A.Qu.A. fino al 90%.		1	1	1	
	2.4. – Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti									
		Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Viene indicato solo il time di fine cottura; non si rileva il time di inizio cottura. La proposta appare incompleta. Approfondito il sistema di sicurezza alimentare dal confezionamento alla consegna.		0,75	0,75	0,75	
	2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande									
	Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli ospiti	0-1	Proposta nel complesso sufficiente.		0,5	0,5	0,5		
2.6 – Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza										
	Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Modalità di distribuzione e raccolta dei questionari poco affidabile. Periodicità di somministrazione insufficiente. Proposta nel complesso appena sufficiente.		0,5	0,5	0,25		
MAX 03 PUNTI	3.1 – Progetto di contrasto allo spreco alimentare									
		Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore tempistica di avvio	0-1	Proposta più che adeguata.		0,75	1	0,75	
	3.2 – Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficiamento energetico e la tutela ambientale									
	Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficiamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Non viene preso in considerazione l'impatto energetico delle attrezzature dei centri cottura. Proposta sufficiente.		0,5	0,5	0,25		
MAX 5 PUNTI	4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato									
	Controllo della produzione e del servizio	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione ai risultati attesi	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta nel complesso adeguata.		0,5	0,5	0,5	
4.2 – Piano gestione delle emergenze										

abnt *AO* *DP*

	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Le soluzioni e gli interventi previsti appaiono generici e poco significativi. Proposta nel complesso sufficiente.		0,5	0,25	0,5
Criterio 5	5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti							
Locali, impianti e attrezzature	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	La proposta coinvolge le zone di lavoro e le zone di somministrazione con una serie di interventi più che adeguati.		1	0,75	0,75
	5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso							
MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche.	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di contenimento energetico	0-5	Proposta nel complesso più che adeguata		0,75	0,75	0,75
	5.3 - Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi							
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempistica di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta approfondita e dettagliata rispetto anche agli interventi di verifica periodica generale su impianti e locali, oltre che sulle attrezzature. Proposta eccellente.		1	1	1
CRITERIO 6	6.1. Altre proposte migliorative/innovative							
Altre proposte migliorative/innovative MAX 5 PUNTI	Proposte migliorative e innovative con costi a carico del dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	La proposta di sinergia con il servizio socio assistenziale è interessante. Nel complesso la proposta appare adeguata.		0,75	0,75	0,5

Handwritten signature and initials in blue and black ink, located in the bottom right corner of the page.



[Handwritten signatures and initials]

OFFERENTE: ELIOR										
Critero	Sub-criterio	Criteri per attribuzione punteggio	Punteggio massimo	Valutazioni	Coefficient e di valutazione	Punteggi o FF	Punteggi o MM	Punteggi o FK		
Critero 1 Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse MAX 15 PUNTI	1.1 Piano organizzativo per l'avvio del servizio									
		Cronoprogramma degli interventi di allestimento, delle fasi di transizione e delle modalità operative e organizzative e della tempistica per garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività e pertinenza del piano organizzativo per garantire la continuità del servizio durante la fase di avvio e di adeguamento, recando minori disagi all'utenza	0-1	Il piano organizzativo appare poco dettagliato e significativo.		0,5	0,5	0,5	
			Attenzione alle singole fasi operative	0-1	Adeguate considerazione delle singole attività		1	0,75	0,75	
			Tempistiche e modalità di esecuzione	0-1	Tempistiche e modalità dettagliate.		0,75	0,75	0,75	
	1.2 - Modalità operative e gestionali adottate									
		Risorse umane impiegate e relative modalità di gestione per lo svolgimento del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza dell'organigramma aziendale	0-4	Proposta chiara e adeguata. Organico di cucina per la produzione dei pasti: tot. 286 ore/sett.		0,75	0,75	0,75	
	1.3 - Supervisore del servizio e suo sostituto									
		Supervisore del servizio e suo sostituto	Pertinenza del curriculum, delle funzioni e delle responsabilità assegnate e della presenza garantita	0-2	Presenza settimanale di 9 ore con tre accessi. Figure professionale di elevata esperienza.		0,75	0,75	0,75	
	1.4 - Organizzazione delle consegne ai locali di consumo dei pasti									
		Modalità e attrezzature adottate per garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici degli alimenti nonché l'integrazione con il servizio	Congruenza, significatività, pertinenza delle modalità e delle attrezzature adottate	0-2	Proposta poco significativa		0,5	0,25	0,5	
1.5 - Procedure per la selezione e la sostituzione del personale										
	Modalità adottate per la selezione e la sostituzione del personale	Pertinenza delle modalità di selezione e sostituzione del personale rispetto alla tipologia di servizio da garantire e alle professionalità richieste	0-1	Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5		
1.6 - Formazione del personale										
	Piano di formazione	Congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, alle modalità adottate ed al monitoraggio dei risultati/ricadute. Sarà privilegiata la formazione in aula rispetto a FAD e che preveda la partecipazione da parte del personale al di fuori dell'orario di servizio	0-1	Proposta adeguata seppur risulta mancante la specifica assegnazione degli argomenti formativi alle diverse figure professionali		0,5	0,75	0,5		
1.7 - Sistema informativo										
	Progetto di gestione di acquisizione e condivisione dei dati per le prenotazioni dei pasti, la rilevazione quali/quantitativa degli approvvigionamenti alimentari	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata	0-2	Proposta nel complesso più che adeguata		1	1	0,75		
Critero 2 Sistema di produzione dei pasti e materie prime utilizzate	2.1 Sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari									
	Criteri di selezione ed accreditamento dei fornitori proposto, elenco dei fornitori e certificazioni possedute	Congruenza, pertinenza, innovazione e sostenibilità dei calendari di approvvigionamento delle procedure di derrate e del sistema proposto di verifica del processo di produzione, nel rispetto delle procedure di autocontrollo	0-5	Proposta più che adeguata.		1	1	1		
2.2 a - Processo di produzione										

MAX 30 PUNTI

	Proposta di un processo produttivo che prevede le fasi di approvvigionamento e stoccaggio delle merci, confezionamento dei pasti, organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, modalità e forme di controllo	Congruenza, significatività, pertinenza dei piani di lavoro atti a garantire maggiore efficienza ed efficacia del processo di produzione	0-13	Proposta nel complesso adeguata e congrua.		0,75	0,75	0,75
2.2 b – Progetto alimentare								
	Articolazione e stagionalità dei menù e nuove proposte sia dal punto di vista qualitativo che di composizione del pasto	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei menù proposti in relazione alla varietà di alimenti e pietanze nonché dei menù alternativi	0-4	Poca aderenza alle linee guida regionali. Il grande numero di alternative e di scelte per pranzo e cena appare difficilmente conciliabile con il controllo dello spreco alimentare.		0,75	0,5	0,5
2.3 – Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o a filiera corta e/o prodotti a marchio AQUA								
	Qualità e quantità dei prodotti che si intende utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti Percentuale di utilizzo di prodotti a filiera regionale, a filiera corta, a marchio AQUA fino al 40% = insufficiente fino al 50% = sufficiente fino al 70% = discreto fino al 80% = buono fino al 90% = ottimo	0-2	Percentuale non dichiarata. Non presenti prodotti A.Qu.A.		0,25	0,25	0,25
2.4. – Modalità organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti								
	Piano contenente soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione della proposta con attenzione alla riduzione del minor tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (pranzo e cena) e la consegna dei carrelli termici al personale assistenziale	0-3	Non presi in considerazione i primi piatti asciutti (pasta, riso, cereali, ecc.). Nel complesso le preparazioni appaiono anticipate rispetto al momento della distribuzione (soprattutto il pranzo). Non menzionate le soluzioni organizzative per il rispetto della sicurezza alimentare. Proposta nel suo complesso sufficiente.		0,25	0,5	0,5
2.5 - Proposta per l'erogazione libera di acqua e di altre bevande								
	Piano per la somministrazione di acqua e di altre bevande agli ospiti durante la giornata	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione delle soluzioni che consentono la somministrazione di acqua potabile, sia a pasto che durante la giornata nonché di altre bevande (senza oneri aggiunti per la stazione appaltante) la cui tipologia deve essere correlata ai gusti e al bisogno assistenziale degli	0-1	Proposta conforme nei termini minimi al CSA		0,5	0,5	0,5
2.6 – Progetto per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell'utenza								
	Piano di verifica dei livelli di gradevolezza e della qualità del servizio	Significatività, pertinenza ed innovazione della proposta presentata, valutata in relazione alla fattibilità e concretezza delle proposte, alla frequenza ed efficacia della rilevazione e alla capacità di adeguamento del servizio in relazione agli esiti delle rilevazioni	0-2	Proposta adeguata anche se mancante dell'indicazione delle azioni migliorative		0,75	0,75	0,75
3.1 – Progetto di contrasto allo spreco alimentare								
	Proposta relativa al recupero del cibo non somministrato o delle derrate alimentari in eccedenza	Congruenza e pertinenza della proposta presentata, valutata in relazione alla previsione di distribuzione gratuita e con costi di trasporto a carico dell'offerente in favore di organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale". Sarà valutata con maggior favore la proposta che garantisce maggiore realizzabilità e migliore tempistica di avvio	0-1	Proposta congrua sebbene non sia chiaro a chi sono imputati i costi di trasporto.		0,5	0,5	0,5
3.2 – Misure per il risparmio energetico di acqua, gas e elettricità e per l'efficiamento energetico e la tutela ambientale								
	Proposte per la riduzione dei consumi di acqua, luce e gas nonché modalità e prodotti per ridurre l'impatto ambientale e l'efficiamento energetico	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti e delle attrezzature proposte	0-2	Proposta completa ed adeguata.		1	0,75	0,75
MAX 03 PUNTI								
4.1 – Sistema di controllo di processo e di risultato								
	Modalità e procedure di autocontrollo per verificare la rispondenza del servizio erogato alle prescrizioni contrattuali previste dal capitolato nonché indicazione delle azioni da intraprendere in relazione al	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-3	Proposta completa e più che adeguata.		1	0,75	1
Controllo della produzione e del servizio								
4.2 – Piano gestione delle emergenze								
	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze e garantire la continuità del servizio	Congruenza, significatività, pertinenza del piano presentato	0-2	Non vengono indicati i tempi di intervento e risoluzione delle emergenze. Proposta nel complesso sufficiente		0,5	0,5	0,5
MAX 5 PUNTI								
5.1 - Interventi finalizzati alla riorganizzazione degli spazi dedicati alla preparazione e consumazione dei pasti								
	Proposte finalizzate al miglioramento dell'utilizzo degli spazi e delle aree destinate alla preparazione delle pietanze (da parte degli operatori) e alla consumazione dei pasti (da parte degli ospiti). Cronoprogramma e progetto grafico degli interventi	Congruenza, significatività, pertinenza degli interventi previsti e tempistica per la loro realizzazione	0-5	Proposta adeguata.		0,5	0,5	0,5
Locali, impianti e attrezzature								
5.2 - Proposta di sostituzione di attrezzature/arredi in uso								

MAX 12 PUNTI	Progetto di sostituzione degli arredi e delle attrezzature con indicazione della collocazione, della qualità e delle caratteristiche tecniche,	Congruenza, significatività, pertinenza ed innovazione dei prodotti proposti. Sarà valutato con maggior favore il progetto che preveda la presenza del più elevato tasso di sostituzione delle attrezzature presenti in relazione sia all'aspetto quantitativo che qualitativo con particolare attenzione alle caratteristiche tecniche e funzionali e al livello di	0-5	Proposta nel complesso buona.		0,75	0,5	0,75
	5.3 – Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi							
	Modalità di controllo, periodicità, qualifica dei soggetti manutentori e tempestività di intervento in caso di manutenzione straordinaria	Validità e efficacia del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria proposto	0-2	Proposta nel complesso congrua e adeguata.		0,5	0,5	0,5
CRITERIO 6								
6.1. Altre proposte migliorative/innovative								
Altre proposte migliorative/innovative	Proposte migliorative e innovative con costi a carico dell'operatore economico, non comprese nei punti precedenti	Fattibilità e utilità delle soluzioni proposte in termini di miglioramento del servizio offerto	0-5	Molto apprezzata la proposta del progetto "Finger food". Proposta più che adeguata.		1	1	1





Concorrenti	Punti attribuiti per i sotto criteri	Somma punti			
-------------	--------------------------------------	-------------	--	--	--

LOTTO 2 - SAN GIORGIO DI NOGARO

Criterio 1 - Organizzazione, realizzazione del servizio e gestione delle risorse

	1.1.A				1.1.B				1.1.C				1.2				1.3				1.4				1.5				1.6				1.7				Somma									
	FF	MM	FK	m	1	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK	tot	4	FF	MM	FK	tot	2	FF	MM	FK	tot	2	FF	MM	FK	tot	1	FF		MM	FK	tot	1	FF	MM	FK	tot	2
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,75	0,75	2,00	0,89	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	0,50	0,75	0,75	2,00	0,80	0,75	0,75	0,75	2,25	3,00	0,50	0,50	0,75	1,75	1,56	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	0,50	0,50	0,50	1,50	0,55	0,75	0,75	0,75	2,25	1,64	10,93
EURORISTORAZIONE SRL	0,75	0,75	0,75	2,25	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	0,75	0,75	1,00	2,50	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	4,00	0,75	0,75	0,75	2,25	2,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	1,00	0,75	1,00	2,75	1,00	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	14,75	
DUSSMANN SERVICE SRL	0,50	0,50	0,50	1,50	0,67	0,50	0,50	0,75	1,75	0,58	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	0,50	0,75	0,50	1,75	2,33	0,50	0,75	0,75	2,00	1,78	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	0,75	0,50	0,75	2,00	1,00	0,25	0,25	0,25	0,75	0,27	0,75	0,75	0,75	2,25	1,64	9,87
CIR FOOD S.C.	0,25	0,25	0,25	0,75	0,33	0,25	0,25	0,25	0,75	0,25	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	0,75	0,50	0,50	1,75	2,33	0,50	0,50	0,25	1,25	1,11	0,50	0,50	0,50	1,50	1,00	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	0,75	0,75	0,75	2,25	0,82	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	9,20
MARKAS SRL	0,50	0,75	0,50	1,75	0,78	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50	0,75	0,50	1,75	0,70	0,50	0,50	0,50	1,50	2,00	0,25	0,50	0,50	1,25	1,11	1,00	1,00	0,75	2,75	1,83	0,75	0,75	0,50	2,00	1,00	0,75	1,00	0,75	2,50	0,91	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	10,83	
ELIOR SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	0,67	1,00	0,75	0,75	2,50	0,83	0,75	0,75	0,75	2,25	0,90	0,75	0,75	0,75	2,25	3,00	0,75	0,75	0,75	2,25	2,00	0,50	0,25	0,50	1,25	0,83	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	0,50	0,75	0,50	1,75	0,64	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	11,62

Criterio 2 - Sistema di produzione dei pasti e materie prime utilizzate

	2.1					2.2.A				2.2.B				2.3				2.4				2.5				2.6				Somma						
	FF	MM	FK	m	5	FF	MM	FK	tot	13	FF	MM	FK	tot	4	FF	MM	FK	tot	2	FF	MM	FK	tot	3	FF	MM	FK	tot		1	FF	MM	FK	tot	2
SODEXO ITALIA SPA	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	1,00	1,00	1,00	3,00	13,00	1,00	1,00	1,00	3,00	4,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,50	0,50	0,50	1,50	1,50	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	0,75	0,75	0,75	2,25	1,50	26,50
EURORISTORAZIONE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	1,00	1,00	1,00	3,00	13,00	1,00	1,00	1,00	3,00	4,00	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00	1,00	1,00	1,00	3,00	4,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	30,00
DUSSMANN SERVICE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	0,75	1,00	0,75	2,50	10,83	0,75	0,75	0,50	2,00	2,67	0,25	0,25	0,50	1,00	0,67	0,75	0,50	0,50	1,75	1,75	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	0,75	0,75	0,75	2,25	1,50	23,17
CIR FOOD S.C.	0,50	0,50	0,75	1,75	2,92	0,75	1,00	0,75	2,50	10,83	0,50	0,50	0,75	1,75	2,33	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,75	0,50	0,75	2,00	2,00	0,75	0,75	0,75	2,25	0,75	1,00	0,75	0,75	2,50	1,67	22,50
MARKAS SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	1,00	1,00	1,00	3,00	13,00	0,75	0,50	0,50	1,75	2,33	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	0,75	0,75	0,75	2,25	2,25	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50	0,50	0,50	0,25	1,25	0,83	25,92
ELIOR SPA	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	0,75	0,75	0,75	2,25	9,75	0,75	0,50	0,50	1,75	2,33	0,25	0,25	0,25	0,75	0,50	0,25	0,50	0,50	1,25	1,25	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50	0,75	0,75	0,75	2,25	1,50	20,83

Criterio 3 - Ecosostenibilità ed efficientamento energetico

	3.1				3.2				Somma		
	FF	MM	FK	tot	1	FF	MM	FK		tot	2
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	0,25	0,50	0,50	1,25	0,83	1,43
EURORISTORAZIONE SRL	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,00	0,75	1,00	2,75	1,83	2,43
DUSSMANN SERVICE SRL	0,75	1,00	0,75	2,50	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	3,00	
CIR FOOD S.C.	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,00	1,00	1,00	3,00	2,00	2,60
MARKAS SRL	0,75	1,00	0,75	2,50	1,00	0,50	0,50	0,25	1,25	0,83	1,83
ELIOR SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,00	0,75	0,75	2,50	1,67	2,27

Criterio 4 - Controllo della produzione e del servizio

	4.1				4.2				Somma		
	FF	MM	FK	tot	3	FF	MM	FK		tot	2
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	1,50	0,75	0,75	0,75	2,25	1,64	3,14
EURORISTORAZIONE SRL	0,25	0,50	0,25	1,00	1,00	1,00	1,00	0,75	2,75	2,00	3,00
DUSSMANN SERVICE SRL	1,00	1,00	1,00	3,00	3,00	0,50	0,50	0,75	1,75	1,27	4,27
CIR FOOD S.C.	0,25	0,25	0,50	1,00	1,00	0,75	0,75	0,75	2,25	1,64	2,64
MARKAS SRL	0,50	0,50	0,50	1,50	1,50	0,50	0,25	0,50	1,25	0,91	2,41
ELIOR SPA	1,00	0,75	1,00	2,75	2,75	0,50	0,50	0,50	1,50	1,09	3,84

Criterio 5 - Locali, impianti, attrezzature

	5.1					5.2					5.3					Somma
	FF	MM	FK	tot	5	FF	MM	FK	tot	5	FF	MM	FK	tot	2	
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	0,25	0,50	0,25	0,33	1,67	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	6,67
EURORISTORAZIONE SRL	0,75	0,50	0,75	2,00	3,33	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	13,33
DUSSMANN SERVICE SRL	0,25	0,00	0,25	0,50	0,83	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	7,08
CIR FOOD S.C.	0,50	0,50	0,25	1,25	2,08	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	8,33
MARKAS SRL	1,00	0,75	0,75	2,50	4,17	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	12,92
ELIOR SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	0,75	0,50	0,75	2,00	3,33	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	8,33

Criterio 6 - Altre proposte migliorative

	6.1.A					Somma
	FF	MM	FK	m	5	
SODEXO ITALIA SPA	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	2,50
EURORISTORAZIONE SRL	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	3,75
DUSSMANN SERVICE SRL	0,75	0,75	0,75	2,25	3,75	3,75
CIR FOOD S.C.	0,50	0,50	0,50	1,50	2,50	2,50
MARKAS SRL	0,75	0,75	0,50	1,75	3,33	3,33
ELIOR SPA	1,00	1,00	1,00	3,00	5,00	5,00

0

Ammesse all'apertura dell'offerta economica
Maggiori di 50 punti

sodexo	51,16
euroristorazione	67,27
dussmann	51,14
cir food	47,77
markas	57,24
elior	51,89