

AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER UTENTI SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, ASILO NIDO, SAD COMUNALE E CENTRO RICREATIVO ESTIVO. PERIODO 01.09.2021 – 31.08.2026

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA: PUNTEGGIO MASSIMO 80

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi. Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
A	PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO (max punti 50)	50	A.1	ORGANIZZAZIONE E MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	22	
			A.2	SISTEMA DI ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI E SELEZIONE DEI FORNITORI	15	
			A.3	PARCO MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI AL SERVIZIO		6
			A.4	PIANIFICAZIONE ANNUALE DEL SISTEMA DI ANALISI CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	4	
			A.5	GESTIONE DELLE ECCELENZE E RIDUZIONE DELLO SPRECO	3	
B	PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO		B.1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10	

	(max punti 15)	15				
			B.2	FORMAZIONE DEL PERSONALE	5	
C	PRODOTTI BIOLOGICI A CHILOMETRO ZERO E DA FILIERA CORTA (MAX PUNTI 10)	10	C.1	PRODOTTI BIOLOGICI A CHILOMETRO ZERO E DA FILIERA CORTA		10
D	COMUNICAZIONE IN MATERIA DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (max punti 3)	3	D.1	COMUNICAZIONE IN MATERIA DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	3	
E	POSSESSO CERTIFICAZIONE QUALITÀ UNI EN ISO 22005:2008 (max punti 2)	2	E.1	POSSESSO CERTIFICAZIONE QUALITÀ UNI EN ISO 22005:2008		2
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	80			62	18

La Commissione valuterà le proposte considerando gli elementi già dettagliatamente descritti nel Bando di Gara e quindi già noti alla ditta concorrente, precisando che si terrà conto anche dei seguenti aspetti:

- congruenza fra l'offerta e la tipologia del servizio e dell'utenza;
- completezza, intesa come individuazione delle componenti fondamentali del servizio;
- concretezza che consenta l'organizzazione e il controllo puntuale in sede di esecuzione del servizio;
- chiarezza e sinteticità dell'offerta nel suo insieme;
- concretezza delle proposte ed effettiva realizzabilità del servizio proposto.

DITTA	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONI	COEFFICIENTE
CIRFOOD	PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO (max punti 50)		

	<p>A.1 ORGANIZZAZIONE E MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO</p> <p>A.2 SISTEMA DI ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI E SELEZIONE DEI FORNITORI</p> <p>A.3 PARCO MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI AL SERVIZIO</p> <p>A.4 PIANIFICAZIONE ANNUALE DEL SISTEMA DI ANALISI CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE</p> <p>A.5 GESTIONE DELLE ECCELENZE E RIDUZIONE DELLO SPRECO</p>	<p>A.1 La proposta è in generale conforme alle richieste di capitolato ed alle esigenze del servizio. Si rileva tuttavia che l'attività di controllo igienico dei mezzi di trasporto è migliorabile potenziando gli interventi. Inoltre non viene descritta dettagliatamente la procedura di consegna a domicilio dei pasti SAD.</p> <p>A.2 La descrizione del sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori evidenzia un ottimo iter procedurale supportato anche da software che permette di ben tracciare i vari passaggi, le eventuali criticità ed i correttivi da introdurre, comprendendo anche il controllo del consumatore finale Ente/Commissione mensa.</p> <p>A.3 La ditta offre il numero massimo di mezzi richiesti tutti caratterizzati da minori emissioni e minori consumi energetici.</p> <p>A.4 La pianificazione annuale del sistema di analisi è dettagliato e ben enumerato. Tuttavia non emerge la motivazione della scelta del diverso numero di tamponi mani per i due diversi centri.</p> <p>A.5 La gestione delle eccedenze e riduzione dello spreco è ben dettagliata. Particolarmente apprezzate le iniziative "Classifica scuole più virtuose" e "Sacchetto: aiutaci a ridurre lo spreco" che la commissione ritiene innovative, ma soprattutto educative.</p>	<p>0,73</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>0,75</p> <p>1</p>
	<p>PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO (max punti 15)</p> <p>B.1 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</p>	<p>B.1 La descrizione delle figure professionali e del loro impegno nei servizi oggetto di affidamento sono adeguate alle necessità. Molto buona la descrizione della sostituzione del personale e delle assenze improvvise</p>	<p>1</p>

	B.2 FORMAZIONE DEL PERSONALE	B.2 La formazione del personale risulta adeguata e idonea alle varie tipologie del personale. L'apprendimento è garantito per tutti gli operatori dai test di verifica finale.	1
	C.1 PRODOTTI BIOLOGICI A CHILOMETRO ZERO E DA FILIERA CORTA (MAX PUNTI 10)	C.1 Vengono offerti tutti i prodotti richiesti	1
	D.1 COMUNICAZIONE IN MATERIA DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (max punti 3)	D.1 Valida la proposta inerente la sostenibilità ambientale, anche se i poster per i refettori e la mappa del gusto possono, forse, risultare poco attrattivi per il target di utenza. Appare invece innovativa la App menu chiaro: web-app ad utilizzo delle famiglie, utenti del servizio. Valutati interessanti anche i laboratori di educazione alimentare ed ambientale.	0,67
	E.1 POSSESSO CERTIFICAZIONE QUALITÀ UNI EN ISO 22005:2008 (max punti 2)	E.1 La ditta è in possesso del certificato richiesto	1

La Commissione giudicatrice ritiene che l'offerta tecnica presentata dalla ditta CIRFOOD di Reggio Emilia contenga elementi, caratteristiche e proposte che permettono di migliorare il servizio di refezione organizzato dal Comune di Porto

Pertanto i punteggi espressi dalla Commissione sono i seguenti:

DITTA	CRITERI DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE	PUNTEGGIO
CIRFOOD	PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO (max punti 50)		
	A.1 ORGANIZZAZIONE E MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	0,73	16

	A.2 SISTEMA DI ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI E SELEZIONE DEI FORNITORI	1	15
	A.3 PARCO MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI AL SERVIZIO	1	6
	A.4 PIANIFICAZIONE ANNUALE DEL SISTEMA DI ANALISI CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE	0,75	3
	A.5 GESTIONE DELLE ECCELENZE E RIDUZIONE DELLO SPRECO	1	3
	PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO (max punti 15)		
	B.1 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	1	10
	B.2 FORMAZIONE DEL PERSONALE	1	5
	C.1 PRODOTTI BIOLOGICI A CHILOMETRO ZERO E DA FILIERA CORTA (MAX PUNTI 10)	1	10
	D.1 COMUNICAZIONE IN MATERIA DI	0,67	2

	SOSTENIBILITÀ' AMBIENTALE (max punti 3)		
	E.1 POSSESSO CERTIFICAZIONE QUALITA' UNI EN ISO 22005:2008 (max punti 2)	1	2

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA= 72