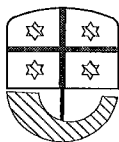


relative



REGIONE LIGURIA

DIREZIONE CENTRALE
ORGANIZZAZIONE

SETTORE
STAZIONE UNICA APPALTANTE
REGIONALE

Dirigente Responsabile: Dott. Luigi Moreno COSTA - tel. 010/548 8561
e-mail: luigimoreno.costa@regione.liguria.it
Funzionario: Dott.ssa Rossana BRANDOLIN - tel. 010 548 8538
e-mail: rossana.brandolin@regione.liguria.it
Referente: Sig.ra Caterina MERLO - tel. 010/548 8562
e-mail: caterina.merlo@regione.liguria.it

Genova, 21 giugno 2021

Prot. n. NP/2021/196564

Gara a procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n° 50/2016 tramite la piattaforma di intermediazione telematica denominata "SinTel" per l'affidamento del servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, rivolto ai degenti ricoverati presso gli stabilimenti ospedalieri, agli utenti delle strutture residenziali e semiresidenziali territoriali ed ai dipendenti da Ospedale Policlinico San Martino, A.S.S.L. n° 2 Savonese, A.S.S.L. n° 5 Spezzina, ed all'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Emanuele Brignole della Regione Liguria – per la durata di otto anni (opzione di rinnovo per ulteriori dodici me-si) – suddivisa in 4 lotti n° gara: 7639192 – ID_ 119.779.197

5^ seduta riservata

Verbale 5^ seduta riservata della Commissione Giudicatrice del 21 giugno 2021

Il giorno 21 giugno 2021 alle ore 13:00, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice della procedura di gara oggetto per proseguire la valutazione qualitativa delle offerte tecniche del lotto 3.

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell'Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n° 331 del 23/07/2020:

Presidente	Prof.ssa Livia Pisciotta	Ospedale Policlinico San Martino	Dirigente Medico S.S.D. Dietetica e Nutrizione Clinica
Componente	Dott.ssa Paola Sfacteria	ASL 2 "Savonese"	Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Componente	Dott. Vincenzo De Rosa	ASL 5 "Spezzino"	Dirigente Medico Veterinario

Sono presenti presso la Sala Riunioni dell' Area Centrale Regionale di Acquisto situata in via G. D'Annunzio 64 - Genova la sig.ra Caterina Merlo in qualità di Segretario verbalizzante.

La Commissione ha proseguito il proprio lavoro istruttorio "a distanza", in base a quanto previsto dal "Regolamento per il lavoro a distanza delle commissioni giudicatrici e l'organizzazione delle sedute pubbliche durante lo stato di emergenza sul territorio nazionale derivato dal coronavirus" approvato con determinazione n. 268 del 09/06/2020.

All'odierna seduta la Commissione decide di procedere alla valutazione ed attribuzione dei punteggi relativi di criteri di valutazione 3, 4, 5 e 6 del lotto n° 3.

Si ricorda che al lotto 3 partecipano

- Cir Food s.c.
- Dussmann Service s.r.l.

Essendo in presenza di due offerte da valutare, come previsto da Disciplinare di gara il metodo del confronto a coppie non si applica e viene utilizzato il metodo Q1. I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Si utilizzerà una scala di valori del tipo:

*eccellente coeff. 1,0
ottimo coeff. 0,7
buono coeff. 0,5
discreto coeff. 0,3
sufficiente coeff. 0,0*

3) PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

3.1 Maggior quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera):

3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi 3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (Q3)

3.1.2 carne (Q3)

3.1.3 pesce (Q3)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori

3.2. utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte.

3.2.1 tipologia e quantità distributori

Da valutare con il metodo del confronto a coppie (Q2)

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
CIR Food s.c.	Proposti erogatori general beverage, no touch. Non descritti erogatori colazione, già descritti nel cap 2.1. Giudizio buono

<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Proposti erogatori general beverage, no touch. Non descritti erogatori colazione, già descritti nel cap 2.1. Proposte borracce ai dipendenti e erogatori d'acqua. Giudizio buono
--------------------------------	--

Dott.ssa Sfacteria e dott. De Rosa:

Nella relazione fornita da CIR Food relativa al punto 3.2.1 vengono descritti i distributori di acqua microfiltrata e bevande che verranno installati nelle mense dipendenti oltre due distributori di tisane presso i presidi di Sarzana e La Spezia. Dalla tabella allegata non è peraltro chiara la corrispondenza tra il numero di erogatori e di distributori.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage Agli utenti verranno messi a disposizione dei bicchieri pluriuso personalizzabili con il logo dell'Ente.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	La ditta si avvale del sistema di fornitura General Beverage Fornitura di Bottiglia in acciaio o alluminio per dipendenti fruitori della mensa aziendale.

3.2.2 tipologia e varietà bevande erogate

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite. Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Ampia gamma di bevande offerte: equosolidali, naturali, bibite. Giudizio ottimo

Dott.ssa Sfacteria e Dott. De Rosa:

La Cir mette a disposizione un elevato numero di bevande comprensive delle tisane calde.

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	58 diverse tipologie di bevande fredde + 18 bevande calde Tutti i distributori proposti sono dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata, n. 7 tipologie di bevande fredde e n. 5 tipologie di bevande calde. Per ciascun distributore, al fine di proporre all'utenza dei ristoranti aziendali, la vasta linea di prodotti disponibili, Cir food ad ogni cambio di menu, proporrà 3 rotazioni a stagione di bevande su ciascun erogatore.++
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Tutti i Distributori proposti sono dotati di n. 3 tipologie di acqua microfiltrata, n. 6 tipologie di bevande fredde Opzione installazione erogatori automatici presso ogni cucinetta di reparto per colazioni ed idratazione benessere

TRASPORTI

4.1. attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggio come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a") (Q5)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	3 Renault Trucks Euro 6+1 Fiat Ducato Euro6 i (+ 1 per tipo per emergenze). Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). centro cottura a Vezzano Ligure per ambito La Spezia (da 9 a 14 km dalle strutture). Giudizio ottimo
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	5 Iveco 35q a diesel mezzi Euro 6+ 2 doblò Euro 6 diesel. Descritti anche i mezzi per il trasporto delle merci (euro5 o Euro 6). Centro cottura a Castelnuovo Magra dista da 7 a 33 km per l'ambito di La Spezia. Giudizio ottimo

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Disponibilità di automezzi Euro 6 con dimensioni diverse. N° 2 Renault Master + 2 Renault Truck + 2 Fiat Ducato per emergenze.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Disponibilità di automezzi Euro 6 con dimensioni diverse. N° 5 Iveco 35 q.li + 2 Doblò per consegne ai presidi territoriali + 20 automezzi sul territorio limitrofo per emergenze Concentrazione degli acquisti presso la piattaforma logistica interna

4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano mobilità casa-lavoro, carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, disposizione di 1 automezzo elettrico per personale direttivo, 8 biciclette per bike sharing. Giudizio eccellente
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Organizzazione turni lavoro, accordo sindacale per favorire trasferimento vicino a residenza, minibus/navette se orario di lavoro non consente utilizzo mezzi pubblici e sprovvisti di automezzo privato, chat per car-pooling, agevolazioni economiche per car e bike sharing. Giudizio eccellente

Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Piano spostamento casa – lavoro per i dipendenti Cirfood organizzato su diverse linee d'azione in base alle esigenze (carpooling, agevolazione uso trasporti pubblici, mezzi elettrici, bike sharing). Abbonamento privilegiato con azienda mobilità cittadina oltre a disponibilità di n° 8 bici elettriche
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	L'allocazione del personale per sede di lavoro, tiene conto della distanza casa-lavoro e la turnazione viene effettuata anche sulla base dell'ottimizzazione degli spostamenti. Agevolate e promosse forme di mobilità alternativa (sharing mobility, car pooling, navette e bike sharing). Organizzazione turni di lavoro che non prevedano rientri ma continuativi (riduzione tratte casa-lavoro). Favorito trasferimento del dipendente alla sede lavorativa più vicina al luogo di residenza. La ditta promuove e contribuisce al finanziamento di iniziative di Car/bike sharing/car pooling. Servizio minibus/navette.

5. destinazione del cibo non somministrato

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Proposte complete, che vanno oltre le sole azioni di Cir (coinvolti anche fornitori e piattaforma). Allegato accordo con Associazione San Francesco per La Spezia e San Bartolomeo a Sarzana e centro cottura. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari. Proposta giornata collettta alimentare con pacchi per 50 persone, prodotti donati dai fornitori, raccolta prodotti in eccedenza da piattaforma Qanta per fabbisogno annuo 1 famiglia di 2 persone, recupero emergency food in scadenza. Giudizio eccellente
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Allegato accordo con Comunità san benedetto al Porto e Banco alimentare. Descritte le modalità di recupero eccedenze alimentari e riduzione degli scarti. Giudizio ottimo

Dott.ssa Sfacteria:

Il progetto che descrive più dettagliatamente la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione, gli alimenti recuperabili è quello di CIR

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Donazione di 40 pasti al giorno all' Associazione presente sul territorio, "Associazione san Francesco onlus" 2. Recupero dei prodotti non cucinati (pane, frutta, merende) e prodotti cucinati (primi, secondi, contorni) I cibi cucinati, dopo abbattimento termico, vengono confezionati in monoporzione o pluriporzione in vaschette in PP Polipropilene termosaldate, con etichetta indicante: 1) quantità, 2) tipologia di piatto, 3) ingredienti, allergeni, 4) data di preparazione e confezionamento, 5) modalità di conservazione e rigenerazione, (con l'avvertenza di consumare totalmente il cibo una volta rigenerato e non riutilizzarlo per ulteriori rigenerazioni)

	3. Sensibilizzazione sui fornitori che donano i loro prodotti in eccedenza da piattaforma 4. Doggy bag per le mense dei dipendenti 5. Report trimestrale delle eccedenze 6. monitoraggio e la gestione degli avanzzi e delle eccedenze in ogni singola realtà produttiva viene condotta in relazione alla quantificazione visiva e significatività delle rimanenze di cibo registrate durante le operazioni di sbarazzo, con la finalità di ricercarne le cause per perseguire obiettivi di riduzione di tale non conformità e di riutilizzo degli avanzzi non consumati in iniziative di solidarietà sociale e destinazione a canile o gattile
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	1. Prodotti confezionati, Prodotti fuori shelf life ma non scaduti, Alimenti cotti abbattuti / crudi non somministrati provenienti da Mense Personale distribuiti con frequenze in base alla deperibilità da personale dell' Associazione San Benedetto al Porto a diversi Enti caritatevoli (descritti nell'Accordo) 2. Progetto informatizzato per la riduzione dello spreco alimentare e l'abbattimento dei rifiuti 3. Progetto di gestione dei pasti da distribuire a gattili e canili

Dott. De Rosa

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Donazione di 40 pasti al giorno all' associazione presente sul territorio, "Associazione San Francesco onlus" Rete di solidarietà integrata durante la giornata della collettta alimentare Doggy bag per le mense dipendenti Prodotti donati dai fornitori a enti caritatevoli locali
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Il progetto descrive dettagliatamente la destinazione del cibo non somministrato, comprensivo di procedure per la distribuzione, gli alimenti recuperabili. Per quanto attiene la destinazione del cibo non consumato la ditta Dussmann descrive bene la modalità di rilevazione scarti tramite l'utilizzo di software re-food, all'interno di specifica procedura di recupero delle derrate alimentari che include anche il progetto per la gestione degli avanzzi dei pasti da destinare al consumo animale ad opera di associazioni operanti sul territorio. Convenzione con Banco Alimentare e Coop. S. Benedetto al Porto con sedi operative a Genova. Consegna anche di preparazioni cotte abbattute/crude con ritiri quotidiani e settimanali. La Ditta si rende disponibile a collaborare anche con altre Onlus/Cooperative Sociali eventualmente segnalate dalla Direzione Aziendale.+++ Procedura dettagliata per il recupero delle derrate alimentari.++++ Descritta Modalità di Rilevazione Scarti (SOFTWARE RE-FOOD)+++ Progetto per la gestione degli avanzzi dei pasti da destinare al consumo animale ad opera di associazioni operanti sul territorio eventualmente segnalate.++

6. personale

6.1 organigramma e funzioni grammaziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo

(cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni

Da valutare con il metodo del confronto a coppia

Dott.ssa Pisciotta e dott. De Rosa:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Il funzionigramma non risulta molto chiaro in quanto presentato tramite tabelle distinto per personale direttivo – dietista - e personale operativo. L'organigramma rientra in tali tabelle ma non risulta immediata l'interpretazione del mansionario. Presentata tramite tabella la turnazione, proposta 6+1 per personale direttivo e 4+2 per il personale operativo.. Giudizio buono
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	descritto organigramma, mansionario, funzionigramma distinto per personale direttivo, dietista e personale operativo: descritte le modalità di contenimento del turnover.

Dott.ssa Sfacteria:

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	il progetto descrive il funzionigramma mentre l'organigramma viene definito nella parte relativa alla turnazione, per cui appare meno completo. allegati i CV del District manager e della dietista. Prevista turnazione per personale operativo 4+2 che permette a ogni dipendente di beneficiare di due giorni liberi consecutivi a settimana e, in particolare, almeno un fine settimana di riposo ogni 4 settimane, prevista anche sostituzione per assenteismo o malattia. Sistema di welfare aziendale che include pasto gratuito per tutti i dipendenti.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	ottimamente descritto organigramma aziendale che comprende anche il funzionigramma del personale assegnato. Descritto anche l'orario settimanale e la turnazione. Descritte anche le azioni per il benessere organizzativo .

[Handwritten signatures and initials]

6.2 monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni (Q3 – formula lineare)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

[Handwritten signature]

6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato (Q5)

I punteggi sono riepilogati nella tabella in formato excel che sarà allegata al verbale della seduta conclusiva dei lavori.

6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale

Dott.ssa Pisciotta, Dott. De Rosa e Dott.ssa Sfacteria

società partecipante	Motivazioni
<i>CIR Food s.c.</i>	Dettagliatamente descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e e-learning; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. I corsi di formazione proposti appaiono completi e dettagliati, distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi. Previsto corso di formazione specifico per Covid.
<i>Dussmann Service s.r.l.</i>	Dettagliatamente descritte le modalità di organizzazione e gestione della formazione, prevedendo formazione on the job, in aula e a distanza; descritti i docenti e le modalità di valutazione dei corsi. I corsi di formazione proposti appaiono completi e dettagliati, distinguendo il primo anno d'appalto ed i successivi

Si precisa che i punteggi assegnati dalla Commissione Giudicatrice ai parametri *de quibus* vengono riepilogati per comodità di consultazione nelle schede dei punteggi di qualità che sono allegate al presente verbale, del quale costituiscono parte integrante e sostanziale e di seguito riepilogati:

Lotto n° 2

Cir Food s.c.	punteggio	60,645	punteggio	riparametrato	68,804
CNS Consorzio Nazionale Servizi	punteggio	52,376	punteggio	riparametrato	59,421
Euroristoroazione s.r.l.	punteggio	61,700	punteggio	riparametrato	70,000
Markas s.r.l.	punteggio	41,416	punteggio	riparametrato	46,987

Lotto n° 3

Cir Food s.c.	punteggio	63,403	punteggio	riparametrato	67,081
Dussmann Service s.r.l.	punteggio	66,163	punteggio	riparametrato	70,000

La seduta si chiude alle ore 16:00.

Letto, confermato e sottoscritto.

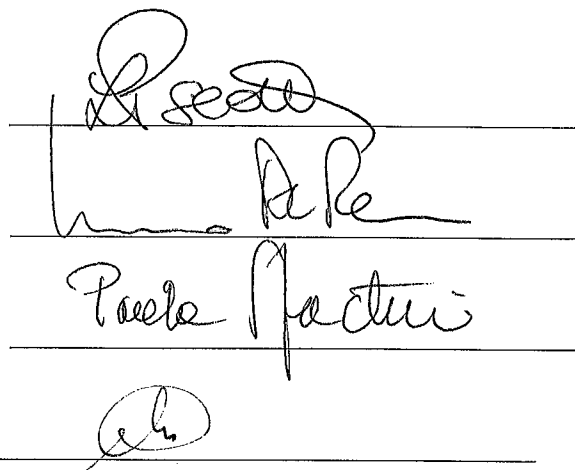
Genova, 21/06/2021

Presidente della Commissione giudicatrice
Prof.ssa Livia Pisciotta

Componente della Commissione giudicatrice
Dott. Vincenzo De Rosa

Componente della Commissione giudicatrice
Dott.ssa Paola Sfacteria


Segretario
Sig.ra Caterina Merlo



Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale - n° gara 7639192
lotto n° 2 - Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 "Savonese" - cig: 8150081B98

riepilogo punteggi							
criteri di valutazione	max punti	metodo di attribuzione		Cir Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
1. - Avvio del servizio	8,00						
1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,400	0,400	4,000	0,400
1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto (max 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	1,967	2,000	1,967
1.3 tempo previsto (espresso in giorni) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime (max. 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	1,408	1,341	1,453
2. - Caratteristiche del servizio a regime	15,00						
2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	2,857	4,000	-
2.2 piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzione delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica, infortunistica, cause di forza maggiore ed altresì scioperi:	3,00	così suddivisi	punteggio				
2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	0,844	1,500	-
2.2.2 rapidità nei tempi di intervento	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	1,500	1,500	1,500
2.3 sistema informatico - servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato: - la semplicità d'uso; - la completezza delle informazioni; - la tipologia report; - il sistema di tracciabilità delle derrate utilizzate fino al pasto finito	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000	4,000	4,000
2.4 sistema di controllo e responsabilità	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	3,000	2,000	2,000
2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	0,385	0,385
3. produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	25,00						
3.1 maggior quota percentuale di alimenti, previsti nel punti 5.3.1 dell'Allegato 1 al DM Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/7/2011 - (CAM per la ristorazione ospedaliera) così suddivise:	20,00	così suddivisi					









3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di cui:	7,00	così suddivisi					
3.1.1.1. da produzione biologica >40%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	3,636	4,000	3,636	1,091
3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	2,143	2,143	3,000	1,071
3.1.2 carne di cui:	7,00						
3.1.2.1 da produzione biologica >15%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	4,000	3,143	4,000	2,286
3.1.2.2 da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,714	3,000	2,786	0,857
3.1.3 pesce di cui:	6,00						
3.1.3.1 da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%		formula lineare (Q3)	punteggio	6,000	6,000	6,000	6,000
3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica/paziente	5,00	così suddivisi					
3.4.1 tipologia e quantità dei distributori	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	-	2,500	2,500
3.4.2 tipologia e varietà di bevande erogate	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	1,750	2,500	2,250
4. trasporti	4,00						
4.1 attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggio come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a")	1,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	1,000	1,000	1,000	-
4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	2,000	2,000	0,545
4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	1,000	1,000
5. destinazione del cibo non somministrato	5,00						
5.1 misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva	5,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	5,000	1,944	3,056	1,111
6. personale	11,00						

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

6.1 organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,000	2,000	2,000	3,000
6.2 monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, disitnto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	0,752	1,420	1,497	2,000
6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato	5,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	5,000	5,000	5,000	5,000
6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare riferimento al percorso formativo del personale	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000	1,000	1,000
		totale punteggio		60,645	52,376	61,700	41,416
	70,00	totale riparametrato		68,804	59,421	70,000	46,987



1. AVVIO DEL SERVIZIO max punti 8

SUB - CRITERIO 1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta								
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.							4	0
Markas s.r.l.								
	6		1		10		1	

Dott.ssa Paola Sfacteria								
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.							4	0
Markas s.r.l.								
	6		1		10		1	

Dott. Vincenzo De Rosa								
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	0	2	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	4	1	1
Euroristorazione s.r.l.							4	0
Markas s.r.l.								
	6		1		10		1	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	6,000	10,000	4,000	2,400
Consorzio Nazionale Servizi CNS	1,000			0,400
Euroristorazione s.r.l.	10,000			4,000
Markas s.r.l.	1,000			0,400

SUB - CRITERIO 1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg. - punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	0	180	0	2,00
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3			1,97
Euroristorazione s.r.l.	0			2,00
Markas s.r.l.	3			1,97




SUB - CRITERIO

1.3 tempi previsto (espresso in gg.) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime max 180 gg. - punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	1	180	1	2,00
Consorzio Nazionale Servizi CNS	54			1,41
Euroristorazione s.r.l.	60			1,34
Markas s.r.l.	50			1,45



Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale - n° gara 7639192
lotto n° 2 - Azienda Socio Sanitaria Locale n° 2 "Savonese" - cig: 8150081B98

2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME max punti 15

SUB - CRITERIO

2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
Cir Food S.C.	1	1	1	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS			1	0
Euroristorazione s.r.l.				0
Markas s.r.l.				
	4	4	4	0

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		2	0	1	1	3	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	2	2	0
Euroristorazione s.r.l.						3	0
Markas s.r.l.							
	6	2		6		0	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.						2	0
Markas s.r.l.							
	4	4		4		0	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	4,667	4,667	4,000	4,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,333			2,857
Euroristorazione s.r.l.	4,667			4,000
Markas s.r.l.	-			-

0
7
0

SUB- CRITERIO	2.2. Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzione delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica - infortunistica - cause di forza maggiore ed altresì scioperi - punteggio max 3 punti così suddivisi:			
	2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione - punteggio max attribuibile 1,5 punti			
SUB - CRITERIO	Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale			
	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2			

Prof. Livia Pisciotta							
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.
Cir Food S.C.			3	0	2	0	4
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	0
Euroristorazione s.r.l.							3
Markas s.r.l.							0
	9		2		5		0

Dott.ssa Paola Sfacteria							
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.
Cir Food S.C.			1	1	1	1	2
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	0
Euroristorazione s.r.l.							2
Markas s.r.l.							0
	4		4		4		0

Dott. Vincenzo De Rosa							
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.
Cir Food S.C.			1	1	0	2	2
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	0
Euroristorazione s.r.l.							3
Markas s.r.l.							0
	3		3		7		0

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	5,333	5,333	1,500	1,5
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			0,84375
Euroristorazione s.r.l.	5,333			1,5
Markas s.r.l.	-			0

SUB – CRITERIO	2.2.2 rapidità nei tempi di intervento - punteggio max attribuibile 1,5 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2
Prof. Livia Pisciotta	

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	1,500	1,5
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			1,5
Euroristorazione s.r.l.	3,000			1,5
Markas s.r.l.	3,000			1,5

SUB – CRITERIO

2.3 Sistema informatico - servizio di prenotazione, disdetta , prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato: ☐ la semplicità d'uso; ☐ la completezza delle informazioni; ☐ la tipologia report; ☐ il sistema di tracciabilità delle derrate utilizzate fino al pasto finito punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1

Conorzio Nazionale Servizi CNS Euroristorazione s.r.l. Markas s.r.l.					1	1	1	1
							1	1
	3	3	3	3				

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte Cir Food S.C. Conorzio Nazionale Servizi CNS Euroristorazione s.r.l. Markas s.r.l.	Cira Food S.C.	Conorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
		1	1	1	1	1	1
				1	1	1	1
						1	1
	3	3	3	3	3	3	3

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	4,000	4
Conorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			4
Euroristorazione s.r.l.	3,000			4
Markas s.r.l.	3,000			4

SUB - CRITERIO 2.4 sistema di controllo e responsabilità punteggio max attribuibile 3 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte Cir Food S.C. Conorzio Nazionale Servizi CNS Euroristorazione s.r.l. Markas s.r.l.	Cira Food S.C.	Conorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
		0	2	1	1	1	1
				2	0	2	0
						1	1
	2	6	2	2	2	2	2

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte Cir Food S.C. Conorzio Nazionale Servizi CNS Euroristorazione s.r.l. Markas s.r.l.	Cira Food S.C.	Conorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
		1	1	1	1	1	1
				1	1	1	1
						1	1
	3	3	3	3	3	3	3

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte Cir Food S.C. Conorzio Nazionale Servizi CNS Euroristorazione s.r.l. Markas s.r.l.	Cira Food S.C.	Conorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
		1	1	1	1	1	1
				1	1	1	1
						1	1
	3	3	3	3	3	3	3

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	2,667	4,000	3,000	2
Consorzio Nazionale Servizi CNS	4,000			3
Euroristorazione s.r.l.	2,667			2
Markas s.r.l.	2,667			2

SUB – CRITERIO2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di rerparto e delle mense punteggio max attribuibile 1 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionaleValutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta								
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	2	0	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					2	0	2	0
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	5		5		1		1	

Dott.ssa Paola Sfacteria								
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	2	0	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					2	0	2	0
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	5		5		1		1	


Dott. Vincenzo De Rosa								
ditte	Cira Food S.C.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	4,333	4,333	1,000	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS	4,333			1
Euroristorazione s.r.l.	1,667			0,385
Markas s.r.l.	1,667			0,384615385

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]

3. PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI max punti 25				
SUB - CRITERIO	3.1 Maggior quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera) - punteggio max attribuibile 20 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.1 frutta - verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.1.1. da produzione biologica >40% punteggio max attribuibile 4 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	90	40	95	3,64
Consorzio Nazionale Servizi CNS	95			4,00
Euroristorazione s.r.l.	90			3,64
Markas s.r.l.	55			1,09
SUB - CRITERIO	3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20% punteggio max attribuibile 3punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	70	20	90	2,14
Consorzio Nazionale Servizi CNS	70			2,14
Euroristorazione s.r.l.	90			3,00
Markas s.r.l.	45			1,07
SUB - CRITERIO	3.1.2 carne di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.2.1. da produzione biologica >15% punteggio max attribuibile 4 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	85	15	85	4,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	70			3,143
Euroristorazione s.r.l.	85			4,000
Markas s.r.l.	55			2,286
SUB - CRITERIO	3.1.2.2. daprodotto IGP o DOP e da prodotti tipici tradizionali >25% punteggio max attribuibile 3 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	65	25	95	1,714
Consorzio Nazionale Servizi CNS	95			3,000
Euroristorazione s.r.l.	90			2,786
Markas s.r.l.	45			0,857
SUB - CRITERIO	3.3.3 pesce di cui- punteggio max attribuibile 6 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.3.3.1. da acquacoltura biologica o da pesa sostenibile (MSC) >20% punteggio max attribuibile 6 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	100	20	100	6,00
Consorzio Nazionale Servizi CNS	100			6,00
Euroristorazione s.r.l.	100			6,00



Markas s.r.l.	100	6,00
SUB - CRITERIO	3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spena naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica /paziente punteggio max attribuibile 5 punti così suddivisi:	
SUB - CRITERIO	3.2.1 tipologia e quantità distributori - punteggio max attribuibile 2,5 punti	
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta							
ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.
Cir Food S.C.			2	0	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	2
Euroristorazione s.r.l.							1
Markas s.r.l.							
	4		0		4		4

Dott.ssa Paola Sfacteria							
ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.
Cir Food S.C.			2	0	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	2
Euroristorazione s.r.l.							1
Markas s.r.l.							
	4		0		4		4

Dott. Vincenzo De Rosa							
ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.
Cir Food S.C.			2	0	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	2
Euroristorazione s.r.l.							1
Markas s.r.l.							
	4		0		4		4

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2,5 punti	punti
Cir Food S.C.	4,000	4,000	2,500	2,5
Consorzio Nazionale Servizi CNS	-			0
Euroristorazione s.r.l.	4,000			2,5
Markas s.r.l.	4,000			2,5

SUB - CRITERIO	3.2.2 tipologia e varietà bevande erogate o punteggio max attribuibile 2,5 punti	
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta			
ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Markas s.r.l.

Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	3	3		3		3	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.	Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.		2	0	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS				0	2	1	1
Euroristorazione s.r.l.						1	1
Markas s.r.l.							
	4	1		4		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2,5 punti	punti
Cir Food S.C.	3,333	3,333	2,500	2,500
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2,333		1,750	2,500
Euroristorazione s.r.l.	3,333		2,500	2,250
Markas s.r.l.	3,000			

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]

4. TRASPORTI max punti 4

SUB - CRITERIO

4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia) punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								
	4		4		4		0	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								
	4		4		4		0	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	3,667	3,667	2,000	2,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,667			2,000
Euroristorazione s.r.l.	3,667			0,545
Markas s.r.l.	1,000			

SUB - CRITERIO

4.3. Organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 - criterio "b") punteggio max attribuibile 1

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	1,000	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			1
Euroristorazione s.r.l.	3,000			1
Markas s.r.l.	3,000			1

--	--	--	--	--

SUB - CRITERIO		4.1. Attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pino carico, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a") punteggio max attribuibile 1		
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)Q5		
ditte		si	no	punteggio max 1 punti
Cir Food S.C.		si		1,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS		si		1
Euroristorazione s.r.l.		si		1
Markas s.r.l.		si		1

5. destinazione del cibo non somministrato - max punti 5

SUB - CRITERIO

5.1. Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge n° 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva - punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			3	0	3	0	4	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	2	0
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								
	10		3		3		0	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			2	0	1	1	2	0
Consorzio Nazionale Servizi CNS					0	2	1	1
Euroristorazione s.r.l.							2	0
Markas s.r.l.								
	5		1		5		1	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	6,000	6,000	5,000	5,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2,333			1,944
Euroristorazione s.r.l.	3,667			3,056
Markas s.r.l.	1,333			1,111

6. PERSONALE max punti 11

SUB - CRITERIO

6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore - responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero /sede territoriale - numero degli addetti e rispettive qualifiche - del livello di inquadramento e mansioni - punteggio max attribuibile 3

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	0	2
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	0	2
Euroristorazione s.r.l.							0	2
Markas s.r.l.								
	2		2		2		6	

Dott.ssa Paola Sfacteria

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott. Vincenzo De Rosa

ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	2,667	4,000	3,000	2,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2,667			2,000
Euroristorazione s.r.l.	2,667			2,000
Markas s.r.l.	4,000			3,000

SUB - CRITERIO

6,4 modello organizzativo del servizio prestato con particolare riferimneto al percorso formativo del personale punteggio max attribuibile 1

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta

ditte	1	Consorzio Nazionale Servizi CNS	Euroristorazione s.r.l.	Markas s.r.l.
-------	---	---------------------------------	-------------------------	---------------

Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott.ssa Paola Sfacteria								
ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

Dott. Vincenzo De Rosa								
ditte	Cir Food s.c.		Consorzio Nazionale Servizi CNS		Euroristorazione s.r.l.		Markas s.r.l.	
Cir Food S.C.			1	1	1	1	1	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS					1	1	1	1
Euroristorazione s.r.l.							1	1
Markas s.r.l.								
	3		3		3		3	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	3,000	3,000	1,000	1
Consorzio Nazionale Servizi CNS	3,000			1
Euroristorazione s.r.l.	3,000			1
Markas s.r.l.	3,000			1

SUB – CRITERIO	6.2. Monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni punteggio max attribuibile 2
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3

ditte	n° ore sett.li offerte	valore a base d'asta	min	max	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	2176,5	1741,2	2176,5	2899,5	2	0,752
Consorzio Nazionale Servizi CNS	2563,58					1,420
Euroristorazione s.r.l.	2608					1,497
Markas s.r.l.	2899,5					2,000

SUB – CRITERIO	6.3.. impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato - punteggio max attribuibile 5			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)Q5			
ditte	si	no	punteggio max 5 punti	punti
Cir Food S.C.	si		5,000	5,000
Consorzio Nazionale Servizi CNS	si			5,000
Euroristorazione s.r.l.	si			5,000
Markas s.r.l.	si			5,000

Servizio di ristorazione ospedaliera ed aziendale a ridotto impatto ambientale - n° gara 7639192
lotto n° 3 - Azienda Socio Sanitaria Locale n° 5 "Spezzina" - cig: 81500913DB

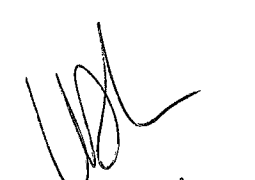
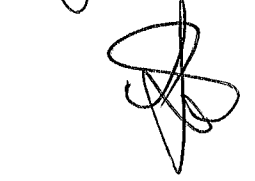

riepilogo punteggi					
criteri di valutazione	max punti	metodo di attribuzione		Cir Food S.C.	Dussmann Service s.r.l.
1. - Avvio del servizio	8,00				
1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,714	4,000
1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto (max 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	1,140
1.3 tempo previsto (espresso in giorni) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime (max. 180gg.)	2,00	formula lineare (Q4)	punteggio	2,000	0,872
2. - Caratteristiche del servizio a regime	15,00				
2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000
2.2 piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzione delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica, infortunistica, cause di forza maggiore ed altresì scioperi:	3,00	così suddivisi	punteggio		
2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,357	1,500
2.2.2 rapidità nei tempi di intervento	1,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,500	1,500
2.3 sistema informatico - servizio di prenotazione, disdetta, prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato: - la semplicità d'uso; - la completezza delle informazioni; - la tipologia report; - il sistema di tracciabilità delle derrate utilizzate fino al pasto finito	4,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	4,000	4,000
2.4 sistema di controllo e responsabilità	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	3,000	3,000
2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	3,000	3,000
3. produzione/qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari	25,00				
3.1 maggior quota percentuale di alimenti, previsti nei punti 5.3.1 dell'Allegato 1 al DM Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/7/2011 - (CAM per la ristorazione ospedaliera) così suddivise:	20,00	così suddivisi			
3.1.1 frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di cui:	7,00	così suddivisi			

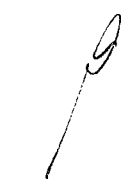






3.1.1.1. da produzione biologica >40%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	3,333	4,000
3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,875	3,000
3.1.2 carne di cui:	7,00				
3.1.2.1 da produzione biologica >15%	4,00	formula lineare (Q3)	punteggio	3,294	4,000
3.1.2.2 da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici tradizionali >25%	3,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,600	3,000
3.1.3 pesce di cui:	6,00				
3.1.3.1 da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20%		formula lineare (Q3)	punteggio	6,000	6,000
3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica/paziente	5,00	così suddivisi			
3.2.1 tipologia e quantità dei distributori	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,500	2,500
3.2.2 tipologia e varietà di bevande erogate	2,50	confronto a coppia (Q2)	punteggio	3,500	2,833
4. trasporti	4,00				
4.1 attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dai CAM per il servizio ristorazione collettiva (art. 5.4.5 - criterio "a")	1,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	1,000	1,000
4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia)	2,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,619	2,000
4.3 organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa (art. 5.4.5 - criterio "b")	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000
5. destinazione del cibo non somministrato	5,00				
5.1 misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva	5,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	5,000	4,318
6. personale	11,00				
6.1 organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore-responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi - aiuto cuochi - addetti) con indicazione del presidio ospedaliero/sede territoriale - numero degli addetti e rispettiva qualifiche del livello di inquadramento e mansioni	3,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	2,143	3,000



6.2 monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, disitnto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni	2,00	formula lineare (Q3)	punteggio	1,967	2,000
6.3 impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato	5,00	si=1/no=0 (Q5)	punteggio	5,000	5,000
6.4 modello organizzativo del Servizio prestato con particolare rifeirmento al percorso formativo del personale	1,00	confronto a coppia (Q2)	punteggio	1,000	1,000
		totale punteggio		63,403	66,163
	70,00	totale riparametrato		67,081	70,000

Ch
R
UDL

g

1. AVVIO DEL SERVIZIO max punti 8

SUB - CRITERIO	1.1 programma di gestione del periodo transitorio: modalità operative, organizzative, articolato e contestualizzato a livello delle singole amministrazioni contraenti punteggio max attribuibile 4 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,3	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,3	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,3	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	0,300	0,700	4,000	1,71
Dussmann Service s.r.l.	0,700			4,00

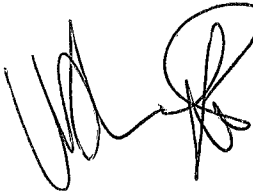

SUB - CRITERIO	1.2 tempi di primo avvio del servizio (periodo transitorio) decorrenti dall'ordinativo di fornitura alla consegna del primo pasto max 180 gg. - punteggio max attribuibile 2 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	inversamente proporzionale Q4

ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti
Cir Food S.C.	1	180	1	2,00
Dussmann Service s.r.l.	78			1,14

Handwritten signature and initials.

Handwritten number 9.

SUB - CRITERIO		1.3 tempi previsto (espresso in gg.) periodo decorrente dalla data dell'ordinativo di fornitura per arrivare a regime max 180 gg. - punteggio max			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale		inversamente proporzionale Q4			
ditte	offerta in gg.	base gara in gg	min	punti	
Cir Food S.C.	1	180	1	2,00	
Dussmann Service s.r.l.	102			0,87	



2. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO A REGIME max punti 15

SUB – CRITERIO 2.1 organizzazione del processo di produzione confezionamento e trasporto dei pasti punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	0,700	0,700	4,000	4
Dussmann Service s.r.l.	0,700			4

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten mark]

SUB- CRITERIO	2.2. Piano di emergenza per garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di interruzione delle fonti energetiche e/o guasti alle attrezzature e/o malfunzionamento sistema informatico di prenotazione. Analisi specifica di tutti i connessi rischi: impiantistica - infortunistica - cause di forza maggiore ed altresì scioperi - punteggio max 3 punti così suddivisi:
SUB - CRITERIO	2.2.1 efficacia delle modalità di attuazione - punteggio max attribuibile 1,5 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	



Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1,5 punti	punti
Cir Food S.C.	0,633	0,700	1,500	1,357142857
Consorzio Nazionale Servizi CNS	0,700			1,5

SUB - CRITERIO	2.2.2 rapidità nei tempi di intervento - punteggio max attribuibile 1,5 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	1	



Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	1	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	1	

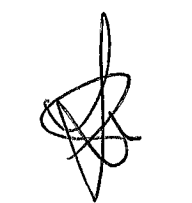


	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1,5 punti	punti
Cir Food S.C.	1,000	1,000	1,500	1,5
Dussmann Service s.r.l.	1,000			1,5

SUB – CRITERIO	2.3 Sistema informatico - servizio di prenotazione, disdetta , prenotazione in urgenza dei pasti. Hardware e software dedicato verrà valutato: <input checked="" type="checkbox"/> la semplicità d'uso; <input checked="" type="checkbox"/> la completezza delle informazioni; <input checked="" type="checkbox"/> la tipologia report; <input checked="" type="checkbox"/> il sistema di tracciabilità delle derrate utilizzate fino al pasto finito punteggio max attribuibile 4 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2			

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	



Dussmann Service s.r.l.	0,7	
-------------------------	-----	--

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 4 punti	punti
Cir Food S.C.	0,700	0,700	4,000	4
Dussmann Service s.r.l.	0,700			4

--	--	--	--	--

SUB - CRITERIO	2.4 sitema di controllo e responsabilità punteggio max attribuibile 3 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

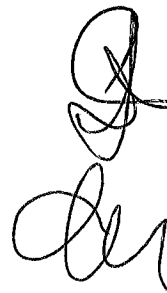

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	0,500	0,500	3,000	3
Dussmann Service s.r.l.	0,500			3

--	--	--	--	--

SUB - CRITERIO	2.5 customer satisfaction: attuazione della tipologia e periodicità delle indagini di gradimento e soddisfazione dell'utenza di reparto e delle mense punteggio max attribuibile 1 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	

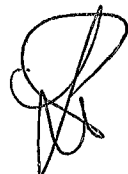




Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Cir Food S.C.	media coefficienti	0,500	max coefficienti	0,500	punteggio max 1 punti	1,000	punti	3
Dussmann Service s.r.l.		0,500						3



3. PRODUZIONE/QUALITA' E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI max punti 25				
SUB - CRITERIO	3.1 Maggior quota percentuale di alimenti, prevista nel punto 5.3.1 dell'Allegato 1 al D.M. Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011 (CAM per la ristorazione ospedaliera) - punteggio max attribuibile 20 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.1 frutta - verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.1.1. da produzione biologica >40% punteggio max attribuibile 4 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	90	40	100	3,33
Dussmann Service s.r.l.	100			4,00
SUB - CRITERIO	3.1.1.2. da sistemi di produzione integrata >20% punteggio max attribuibile 3punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	70	20	100	1,88
Dussmann Service s.r.l.	100			3,00
SUB - CRITERIO	3.1.2 carne di cui- punteggio max attribuibile 7 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.1.2.1. da produzione biologica >15% punteggio max attribuibile 4 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	85	15	100	3,294
Dussmann Service s.r.l.	100			4,000
SUB - CRITERIO	3.1.2.2. da prodotti IGP o DOP e da prodotti tipici tradizionali >25% punteggio max attribuibile 3 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	65	25	100	1,600
Dussmann Service s.r.l.	100			3,000
SUB - CRITERIO	3.3.3 pesce di cui- punteggio max attribuibile 6 punti così suddivisi:			
SUB - CRITERIO	3.3.3.1. da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile (MSC) >20% punteggio max attribuibile 6 punti			
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	direttamente proporzionale Q3			
ditte	offerta %	base gara %	max	punti
Cir Food S.C.	100	20	100	6,00
Dussmann Service s.r.l.	100			6,00

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]

SUB – CRITERIO	3.2 utilizzo di distributori di acqua microfiltrata e bevande alla spena naturali e gassate o utilizzo di acqua e bevande sfuse: soluzioni proposte. Progetto per eliminazione delle bottiglie di plastica /paziente punteggio max attribuibile 5 punti così suddivisi:
SUB – CRITERIO	3.2.1 tipologia e quantità distributori - punteggio max attribuibile 2,5 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2,5punti	punti
Cir Food S.C.	0,500	0,500	2,500	2,500
Dussmann Service s.r.l.	0,500			2,500

SUB – CRITERIO	3.2.2 tiplogia e varietà bevnade - punteggio max attribuibile 2,5 punti
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dusmann Service s.r.l.	0,5	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2,5punti	punti
Cir Food S.C.	0,700	0,700	2,500	3,500
Dusmann Service s.r.l.	0,567			2,833

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

4. TRASPORTI max punti 4

SUB – CRITERIO 4.2 elenco dettagliato mezzi di trasporto utilizzati (numero e tipologia) punteggio max attribuibile 2 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	0,567	0,700	2,000	1,619
Consorzio Nazionale Servizi CNS	0,700			2,000

SUB – CRITERIO 4.3. Organizzazione e attuazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. (art. 5.4.5 – criterio “b”) punteggio max attribuibile 1
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	

Dussmann Service s.r.l.	1	
-------------------------	---	--

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	0,800	0,800	1,000	1,000
Dussmann Service s.r.l.	0,800			1,000

--	--

SUB - CRITERIO	4.1. Attività di "deposito e trasporto" delle merci mediante soluzione collettive come: il magazzinaggio comune lo spostamento con automezzi a pieno carico, con conseguente riduzione del numero di viaggi come previsto dal CAM per il servizio di ristorazione collettiva (art. 5.4.5. criterio "c") punteggio max attribuibile 1				
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza) Q5				
ditte	si	no	punteggio max 1 punti	punti	
Cir Food S.C.	si		1,000	1	
Dussmann Service s.r.l.	si			1	

Handwritten signatures and initials on the right margin.

Handwritten signature at the bottom right.

5. destinazione del cibo non somministrato - max punti 5

SUB – CRITERIO

5.1. Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e sua destinazione ad organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita dei prodotti alimentari in linea con la ratio della Legge n° 155/2003 e come previsto all'art. 5.4.3 dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva - punteggio max attribuibile 4 punti

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	1	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	
Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,5	
Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 5 punti	punti
Cir Food S.C.	0,733	0,733	5,000	5,000
Dussmann Service s.r.l.	0,633			4,318181818

De
P
S

9

6. PERSONALE max punti 11

SUB – CRITERIO

6.1. Organigramma e funzionigramma aziendale dedicato al servizio in appalto, diviso tra personale direttivo (direttore – responsabile della qualità) dietiste e personale operativo (cuochi – aiuto cuochi – addetti) con indicazione del presidio ospedaliero /sede territoriale - numero degli addetti e rispettive qualifiche - del livello di inquadramento e mansioni - punteggio max attribuibile 3

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,5	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 3 punti	punti
Cir Food S.C.	0,500	0,700	3,000	2,143
Dussmann Service s.r.l.	0,700			3

SUB – CRITERIO

6,4 modello organizzativo del servizio prestato con particolare riferimneto al percorso formativo del personale punteggio max attribuibile 1

Modalità di attribuzione del subpeso
discrezionale

Valutazione dei commissari tramite confronto a coppie - Q2

Prof. Livia Pisciotta		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott.ssa Paola Sfacteria		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

Dott. Vincenzo De Rosa		
ditte	Coefficiente	motivazione
Cir Food S.C.	0,7	
Dussmann Service s.r.l.	0,7	

	media coefficienti	max coefficienti	punteggio max 1 punti	punti
Cir Food S.C.	0,700	0,700	1,000	1
Dussmann Service s.r.l.	0,700			1

SUB - CRITERIO

6.2. Monte ore contrattuali settimanali nei diversi turni di servizio e monte ore di organico minimo settimanale sempre presente nei diversi turni di servizio, distinto per qualifica e livello di inquadramento e mansioni punteggio max attribuibile 2

Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale

direttamente proporzionale Q3

ditte	n° ore sett.li offerte	valire a base d'asta	minino	max	punteggio max 2 punti	punti
Cir Food S.C.	2017,33	1613,864	2017,33	2024	2	1,967
Dussmann Service s.r.l.	2024					2,000

--	--

SUB - CRITERIO	6.3.. impegno all'assorbimento del 100% del personale di cui all'elenco personale impiegato - punteggio max attribuibile 5				
Modalità di attribuzione del subpeso discrezionale	Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)Q5				
ditte	si	no	punteggio max 5 punti		punti
Cir Food S.C.	si		5,000		5
Dussmann Service s.r.l.	si				5