

**TABELLA DI VALUTAZIONE
OFFERTA TECNICA
MASSIMO PUNTI 70**

A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO - Massimo punti 20

a) Breve **descrizione dell'organizzazione del lavoro (quante persone e da quale orario)** approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti; **massimo punti 10**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	A a) 7

Mare 10/10

b) Piano di manutenzione delle attrezzature collocate presso la cucina che verranno consegnate in comodato al gestore del servizio; **massimo punti 4**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	A b) 4

Silvia Di

c) Gestione degli imprevisti (indicare tempi di consegna dei pasti sostitutivi) **massimo punti 3**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	A c) 3

d) Squadra Jolly per sostituzioni del personale (qualifiche diversificate e consistenza numerica del personale della Ditta impiegato nel settore della ristorazione collettiva ed operante nel raggio di 50 chilometri dalla sede del Comune di Monsummano Terme); **massimo punti 3**

Wen 10/10

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	A d) 3

B) QUALIFICA DEL PERSONALE RESPONSABILE DEL SERVIZIO Massimo punti 7

- a) Qualifica ed esperienza del Direttore del servizio; **massimo punti 2**
- b) Qualifica ed esperienza del Cuoco responsabile del servizio; **massimo punti 3**
- c) Qualifica ed esperienza della Dietista; **massimo punti 2**

e) Altri servizi aggiuntivi erogati: **massimo punti 3**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	C) e) 3

D) PROPOSTE AGGIUNTIVE RELATIVE AL MENU **Massimo punti 18**

Fornitura di strumenti e competenze per la realizzazione del progetto educativo legato al momento del pranzo per migliorare la capacità di autonomia del bambino.

Proposta d'inserimento, nel rispetto della stagionalità e del menù previsto, di prodotti provenienti da coltivazioni/allevamenti nella Regione Toscana con particolare riguardo a quelli disponibili in territori limitrofi al Comune di Monsummano Terme, prodotti biologici, prodotti equo solidali.

a) generi di vettovagliamento per apparecchiare in modo che i bambini si servano da soli; disponibilità a presentare i cibi in maniera decorativa ed invitante; collaborazione con il personale educativo per l'offerta dei cibi nel rispetto dei tempi e delle modalità dei bambini; **massimo punti 6**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	D a) 4

b) per la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni/ allevamenti della Regione Toscana **massimo punti 2**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	D b) 2

c) per la fornitura di una maggiore quota percentuale di provenienza degli alimenti quali legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, quindi al superamento della quota del 40% per la provenienza di tali alimenti da produzione biologica e al superamento della quota del 20% per la provenienza di tali alimenti da prodotti IGP DOP e STG (quote già richieste dal Capitolato d'appalto art. 12); **massimo punti 8**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	D c) 6

d) per la fornitura di prodotti provenienti dal mercato equo solidale; **massimo punti 2**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	D d) 2

Maria P.

S. Di

M. M.

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	B a) 1
	b) 1
	c) 2

C) PIANO DI COMUNICAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI

Massimo punti 25

a) Programma di **corso di formazione annuale** educazione alimentare con specifica attenzione all'offerta alimentare per i bambini dai 3 mesi ai 3 anni rivolto al personale della cucina del nido, ai genitori dei bambini ed eventualmente ai docenti; **massimo punti 6**

Maria P.

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	C a) 4

b) Realizzazione di opuscoli divulgativi inerenti il servizio di refezione asilo nido rivolti a utenti e famiglie; **massimo punti 3**

Silvia Di

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	C b) 3

c) Disponibilità di fornire in aggiunta, per l'intera durata dell'appalto, menù particolari in occasione delle feste: Natale, Carnevale, Pasqua, festa di fine anno, **disponibilità a fornire pasti aggiuntivi gratuiti ai bambini che abitualmente non usufruiscono della mensa in occasione delle feste; massimo punti 7**

Maria M.

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	C c) 6

d) disponibilità ad essere presente con il personale di cucina alle feste di sezione che possono esserci durante l'anno; **massimo punti 6.**

DITTA	PUNTEGGIO
CIR	C d) 6

TABELLA DI RIEPILOGO
OFFERTA TECNICA

Criteria attribuzione punteggi	Ditta CIR
A) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO -	17
B) QUALIFICA DEL PERSONALE RESPONSABILE DEL SERVIZIO	4
C) PIANO DI COMUNICAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI	22
D) PROPOSTE AGGIUNTIVE RELATIVE AL MENU	14
TOTALE	57

Sr. Suedi Merc. per

Marco Mella

VERBALE N. 1

COMMISSIONE DI GARA PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI AL NIDO COMUNALE DEL COMUNE DI MONSUMMANO TERME

L'anno 2018 il giorno 8 Novembre alle ore 8,50 si è riunita la Commissione nominata con Determina N. 816 del 29.10.2018 del Dirigente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pistoia composta da:

Dott. Vinicio Nannini del Comune di Monsummano Terme in qualità di Presidente
Dott. Silvia Orsi del Comune di Monsummano Terme in qualità di membro esperto
Dott. Marco Giori del Comune di Monsummano Terme in qualità di membro esperto

Il Presidente dichiara aperta la seduta e procede all'apertura dell'offerta tecnica della Ditta CIR food s.c., con sede legale, Direzione e Amministrazione a Reggio Emilia, Via Nobel, 19 dando lettura del contenuto.

La seduta si interrompe alle ore 9,30 e riprende alle ore 10,40.


La Commissione procede all'assegnazione dei punteggi secondo quanto contenuto nel punto 3 "Valutazione delle offerte" del documento "Requisiti di partecipazione e criteri di aggiudicazione", allegato B) della Determina N. 683 del 04/10/2018 del Dirigente Settore Front Office PIS Scuola del Comune di Monsummano Terme con le modalità di cui al prospetto allegato.

La Commissione attribuisce all'offerta tecnica il seguente punteggio: punti n. 57.

La seduta si chiude alle ore 11,20.

IL PRESIDENTE

Dott. Vinicio Nannini



I COMPONENTI

Dott. Marco Giori



Dott. Silvia Orsi

