

VERBALE DI COMMISSIONE DI GARA

Procedura negoziata per l'affidamento della fornitura di pasti pronti per la ristorazione scolastica degli alunni della scuola secondaria di primo grado dell'istituto comprensivo F. Ferrucci di Larciano per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021. Valutazione tecnica dei progetti.

In data 30/09/2019 dalle ore 10:30 alle ore 11:45 si è riunita per la valutazione dei progetti tecnici presentati, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice composta dai seguenti signori: Veronica Allori, Anna Patrizia Cusato e Luca Innocenti Pratesi, giusta determina del dirigente della SUA della Provincia di Pistoia n. 773 del 30 settembre 2019

Società oggetto della valutazione: **CIR-FOOD S.C.** con sede legale in Reggio Emilia, Via Nobel, 19 - c.f./p. iva 00464110352

La Commissione si è così espressa:

CARATTERISTICHE METODOLOGICHE ED ORGANIZZATIVE PER L'ESECUZIONE DELLA FORNITURA LA CUI VALUTAZIONE TERRÀ CONTO DEI SEGUENTI ELEMENTI:	MAX P. 30	PUNTI ATTRIBUITI
Piano organizzativo generale dell'appalto:	3	2
modalità di programmazione della fornitura		
modalità di gestione della fornitura	3	2
Specifica sulla conservazione, preparazione, cottura, confezionamento	6	3
Piano di servizio con indicazione del numero di addetti, mansioni e ore di lavoro, nel rispetto anche delle linee di indirizzo regionale per la ristorazione scolastica	3	3
Sistema di autocontrollo qualitativo: sistema di autocontrollo che il concorrente intende adottare per garantire la corretta applicazione delle procedure di esecuzione dell'appalto in questione	3	3
Staff di supporto al servizio con indicazione delle figure professionali che opereranno stabilmente nell'azienda	2	1
Formazione e aggiornamento del personale impiegato con riferimento all'appalto in questione	3	2
Modalità, tempi e mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	3	2
Modalità e calendario di esecuzione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature presenti presso il centro cottura	2	2
Programma di pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali e delle attrezzature del centro cottura	2	2



PIANO DI RISOLUZIONE DELLE EMERGENZE LA CUI VALUTAZIONE TERRÀ CONTO DEI SEGUENTI ELEMENTI:	MAX P. 5	PUNTI ATTRIBUITI
Disponibilità di centro cottura alternativo finalizzato al mantenimento del servizio in legume fresco – caldo da utilizzarsi in caso d'indisponibilità del centro cottura principale. Saranno valutati caratteristiche del centro (se trattasi di cucina scolastica, aziendale o altro), distanza, capacità tecnica, disponibilità per l'intera durata contrattuale, dotazioni tecniche, esperienza del personale operante.	3	3
Criteri e modalità di sostituzione del personale assente con particolare riguardo ai tempi di intervento ed alla capacità professionale del personale individuato per le sostituzioni.	2	2

SISTEMA DI SELEZIONE DEI FORNITORI, SISTEMA DI ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI QUALITÀ DEI PRODOTTI LA CUI VALUTAZIONE TERRÀ CONTO DEI SEGUENTI ELEMENTI:	MAX P. 10	PUNTI ATTRIBUITI
Criteri e modalità organizzative e operative di selezione e controllo dei fornitori	3	3
Garanzie sugli standard qualitativi dei fornitori che verranno utilizzati	3	2
Modalità di controllo della qualità su tutte le fasi che governano il processo produttivo: filiera corta toscana (anche con particolare attenzione ad aziende presenti sul territorio) Km 0	2	1
agricoltura biologica	1	1
prodotti a tipicità DOP, IGP e periodicità e quantità annuale di somministrazione	1	1

MIGLIORIE OFFERTE DIRETTAMENTE DALLA DITTA	MAX P. 25	PUNTI ATTRIBUITI
Organizzazione e gestione di incontri con esperti in educazione alimentare aperti alla scuola e alla cittadinanza	15	5
Arredi e/o accessori per il refettorio della scuola rispetto a quelle esistenti, che resteranno di proprietà dell'amministrazione comunale al termine dell'appalto	7	3
Acquisto materiale di consumo secondo i criteri ambientali sopra enunciati	3	1
TOTALE PUNTEGGI		44

Firmato

Il Presidente: Veronica Allori

I Commissari: Anna Patrizia Cusato

Luca Innocenti Pratesi

Veronica Allori
Anna Patrizia Cusato
Luca Innocenti Pratesi