



“Criteri di Aggiudicazione - Punteggi”

Il punteggio, che potrà raggiungere il massimo di 100 punti, sarà attribuito dalla Commissione Tecnica, a suo insindacabile giudizio, in base agli elementi di valutazione di seguito descritti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Elemento Prezzo

Punteggio massimo attribuibile **PUNTI 30**

Elemento Tecnico Qualitativo

Punteggio massimo attribuibile **PUNTI 70**

Saranno ammessi all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito, nel complesso dell'offerta tecnica, almeno il punteggio di 56 su 70.

L'offerta tecnica presentata, sarà valutata secondo i criteri sotto descritti, alla quale, la Commissione assegnerà i seguenti punti:



Criterio A **(offerta obbligatoria)** MAX PUNTI 7

“ADEGUAMENTO FUNZIONALE ALLE NORMATIVE VIGENTI DEL CENTRO DI PRODUZIONE DEI PASTI DENOMINATO CUCINA CENTRALIZZATA”

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 5.3 let a) del CSA, ai punti:

- *eseguire la sanificazione e l'ordinaria manutenzione della Cucina Centralizzata;*
- *eseguire le necessarie operazioni di adeguamento funzionale dei locali alle normative vigenti, in particolare alla **Delibera GRT 1036 del 24 ottobre 2005;***

l'impresa dovrà presentare una dettagliata relazione nella quale siano descritte le proposte e le iniziative, compresi i tempi di realizzazione.

La Commissione, visto lo stato e l'attuale disposizione dei locali della Cucina Centralizzata riportata anche nell'ALLEGATO 2 - PLANIMETRIA CUCINA CENTRALIZZATA, darà la propria valutazione in ordine soprattutto a come verranno essere risolti i seguenti temi:

- creazione di distinte zone di lavorazione per “piatti caldi”, “piatti freddi” e “diete speciali”.
- ripristino delle condizioni igieniche dei locali individuati nei sub A e B e da destinarsi a magazzino e Ufficio.
- creazione della “zona di stazionamento carrelli per contenitori da veicolare” nel locale attualmente destinato a Ufficio.

avvalendosi dei seguenti criteri motivazionali:

Punti 7 qualora l'intervento proposto venga giudicato ottimo

Punti 5 qualora l'intervento proposto venga giudicato buono

Punti 3 qualora l'intervento proposto venga giudicato discreto

Punti 1 qualora l'intervento proposto venga giudicato sufficiente

Punti 0 qualora l'intervento proposto venga giudicato insufficiente



Criterio B

(offerta obbligatoria)

MAX PUNTI 9

“AMMODERNAMENTO DELLA DOTAZIONE DEI MACCHINARI, DEGLI STRUMENTI E DELLE ATTREZZATURE PRESENTI PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA DA ATTUARE PRIMA DELL’INIZIO DEL SERVIZIO”

L’impresa dovrà dichiarare in sede di offerta tecnica quali **MACCHINARI, STRUMENTI E ATTREZZATURE**, indicati in tabella, vorrà inserire e/o sostituire. La Commissione assegnerà i seguenti punteggi:

SUBCRITERIO B1	Introduzione di abbattitore di temperatura	PUNTI 2
SUBCRITERIO B2	Introduzione di forni e strumentazioni adatte alla cottura sottovuoto a bassa temperatura	PUNTI 1,5
SUBCRITERIO B3	Introduzione di piastra a induzione, forno, frigo e banco dedicati esclusivamente alla preparazione delle diete	PUNTI 1,5
SUBCRITERIO B4	Introduzione di carrelli alimentati a corrente nel centro di produzione dei pasti	PUNTI 1
SUBCRITERIO B5	Introduzione di carrelli termici con resistenza a secco nei refettori.	PUNTI 1

SUBCRITERIO B6	Integrazione e/o sostituzione, dei macchinari e delle attrezzature ATTUALMENTE esistenti nel centro di produzione dei pasti	Punti 2 qualora l’intervento proposto venga giudicato ottimo Punti 1.5 qualora l’intervento proposto venga giudicato buono Punti 1 qualora l’intervento proposto venga giudicato discreto Punti 0,5 qualora l’intervento proposto venga giudicato sufficiente Punti 0 qualora l’intervento proposto venga giudicato insufficiente
-----------------------	--	--



Criterio C

MAX PUNTI 3

“DISPONIBILITA’ DI UN ALTRO CENTRO DI COTTURA IN GRADO DI GARANTIRE IL SERVIZIO IN CASO DI TEMPORANEA IMPOSSIBILITA’ DI UTILIZZO DELLA CUCINA CENTRALIZZATA”

L’impresa potrà dichiarare in sede di offerta tecnica, come previsto dall’art. 5.3 del CSA, di essere nella disponibilità di un altro centro di cottura in grado di garantire il servizio in caso di temporanea e limitatissima impossibilità di utilizzo della cucina centralizzata. Dovrà descriverne le principali caratteristiche tra le quali l’ubicazione, l’attuale destinazione d’uso, la capacità produttiva.

La Commissione valuterà come la Ditta, utilizzando il centro di cottura alternativo, potrà garantire le condizioni previste nel capitolato e assegnerà i seguenti punteggi:

Punti 3 qualora la soluzione proposta venga giudicata ottima

Punti 2 qualora la soluzione proposta venga giudicata buona

Punti 1,5 qualora la soluzione proposta venga giudicata discreta

Punti 0,5 qualora la soluzione proposta venga giudicata sufficiente

Punti 0 qualora la soluzione proposta venga giudicata insufficiente



Criterio D “QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI”

MAX PUNTI 30

L'impresa dovrà dichiarare le percentuali degli alimenti e delle bevande utili a garantire i minimi previsti dall'allegato 1 del **D.M. 25/07/2011**. **In eccedenza a quanto dichiarato, dovrà asserire** quali dei prodotti indicati in tabella vorrà utilizzare

SUBCRITERIO D1	frutta e verdura fresca, di provenienza da filiera corta e/o biologica;	<u>PUNTI 2,5</u>
SUBCRITERIO D2	olio per condimento extra vergine di oliva IGP toscano	<u>PUNTI 2,5</u>
SUBCRITERIO D3	olio per la preparazione dei piatti extra vergine di oliva IGP toscano	<u>PUNTI 2,5</u>
SUBCRITERIO D4	carne di manzo di provenienza da filiera corta, da animali nati, allevati e macellati in Toscana	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO D5	carne di maiale di provenienza da filiera corta, da animali nati, allevati e macellati in Toscana	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO D6	carne di pollo, gallina e di tacchino di provenienza da filiera corta, da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltre che allevati a terra	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO D7	Per la preparazione dei piatti: polpette, ragù e scaloppine, utilizzo di sola carne di manzo proveniente da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltre che allevati a terra	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO 8	Formaggio (IGP, DOP, STG) SPECIFICARE QUALE	Punti 3 qualora l'intervento proposto venga giudicato ottimo Punti 2 qualora l'intervento proposto venga giudicato buono Punti 1,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato discreto Punti 0,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato sufficiente Punti 0 qualora l'intervento proposto venga giudicato insufficiente
SUBCRITERIO D9	Pasta di grano duro, di grano nazionale, essiccata a bassa temperatura, con un contenuto minimo di proteine del 13,5%	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO D10	pane da forno artigianale, toscano, di provenienza locale	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO D11	Per la preparazione dei piatti CONTENENTI pesce, utilizzo dei soli cuori dei seguenti pesci: merluzzo, nasello, platessa, halibut.	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO D12	Per la preparazione del piatto: brodo, utilizzo di carne di manzo e di gallina proveniente da animali nati, allevati e macellati in Toscana oltre che allevati a terra	<u>PUNTI 2</u>
SUBCRITERIO D13	Pesto alla genovese fresco, preparato con “basilico dop”	<u>PUNTI 1</u>
SUBCRITERIO D14	ALTRO	Punti 2,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato ottimo Punti 1,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato buono Punti 1 qualora l'intervento proposto venga giudicato discreto Punti 0,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato sufficiente Punti 0 qualora l'intervento proposto venga giudicato insufficiente



Criterio F **(offerta obbligatoria)**

MAX PUNTI 4

“VEICOLAZIONE DEI PASTI”

l'impresa dovrà presentare IL “PIANO DI TRASPORTO”, di cui all' **Art. 7.12 Veicolazione dei pasti del CSA**, documento che contenga modalità, procedure, tempi, personale e mezzi impiegati per la veicolazione dei pasti dalla Cucina Centralizzata ai plessi sede di refettori. La Commissione darà la propria valutazione in ordine soprattutto:

- Utilizzo di mezzi a ridotto impatto ambientale (DM 25/7/2011)
- Piano in grado di ridurre al minimo i tempi che intercorrono tra la preparazione dei pasti presso la Cucina Centralizzata e la loro distribuzione nei refettori, introducendo quindi un numero di percorsi più vicino possibile a 1 per ogni refettorio da servire.
- Piano di pulizia e sanificazione dei mezzi.

Punti 4 qualora il “PIANO DI TRASPORTO” proposto venga giudicato ottimo

Punti 3 qualora il “PIANO DI TRASPORTO” proposto venga giudicato buono

Punti 1,5 qualora il “PIANO DI TRASPORTO” proposto venga giudicato discreto

Punti 0,5 qualora il “PIANO DI TRASPORTO” proposto venga giudicato sufficiente

Punti 0 qualora il “PIANO DI TRASPORTO” proposto venga giudicato insufficiente



Criterio G

MAX PUNTI 4

“ORGANICO DEL PERSONALE IN SERVIZIO”

Proposta migliorativa rispetto a quanto previsto dall'art. 9 del CSA, che qui riassumiamo:

..”Riguardo all'organico necessario per compiere al meglio il servizio si ipotizza la presente

composizione minima:

- n° 1 dietista con presenza fissa a 30 ore (per seguire le diete relativamente al menù, controllare le materie prime e la produzione, lo smistamento e partenza delle diete, e seguire

la rintracciabilità, il controllo qualità, e l'haccp)

Operatori della cucina:

- n° 1 capo cuoco a 40 ore/settimana, IV livello S

- n° 1 aiuto cuoco a 40 ore/settimana, V livello

- n° 3 ASM a 20 ore/settimana VI livello S

- n° 2 AUTISTI a 20 ore/settimana

- Addetti alla distribuzione a 310 ore/settimana totali”

... **Direttore del servizio:** “Il Direttore agirà in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Impresa e il Comune di Pescia, rendendosi sempre reperibile e raggiungibile via telefono, dal lunedì al venerdì nella fascia oraria 8,00 – 17,00”.

L'impresa presenterà la propria offerta consegnando una relazione riguardante il personale destinato al servizio comprese le eventuali sostituzioni, oltre al Planning di cui all'allegato 9 - ORGANICO DEL PERSONALE IN SERVIZIO, debitamente compilato.

La commissione assegnerà i punteggi secondo i seguenti criteri motivazionali:

Punti 4 qualora l'intervento proposto venga giudicato ottimo

Punti 2,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato buono

Punti 1,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato discreto

Punti 0,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato sufficiente

Punti 0 qualora l'intervento proposto venga giudicato insufficiente



Criterio H

MAX PUNTI 5

“QUALITA’ DEI FORNITORI”

Sarà oggetto di valutazione, da parte della Commissione, la relazione con la quale la ditta indica i fornitori ai quali intende rivolgersi; saranno valutate, oltre alle caratteristiche e le qualifiche in loro possesso, i criteri e le modalità di selezione degli stessi, i sistemi di controllo adottati e le modalità della loro sostituzione; inoltre saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti:

Punti 5 qualora l'intervento proposto venga giudicato ottimo

Punti 3 qualora l'intervento proposto venga giudicato buono

Punti 2 qualora l'intervento proposto venga giudicato discreto

Punti 1 qualora l'intervento proposto venga giudicato sufficiente

Punti 0 qualora l'intervento proposto venga giudicato insufficiente



Criterio I

MAX PUNTI 2

“FORMAZIONE DEL PERSONALE”

Sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione, il programma di formazione e aggiornamento del personale destinato al servizio, che la ditta vorrà presentare, migliorativo di quello previsto dalla legge.

Sarà valutata la loro preparazione in materia specifica e le ore di aggiornamento inerenti il servizio oggetto d'appalto.

Punti 2 qualora l'intervento proposto venga giudicato ottimo

Punti 1,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato buono

Punti 1 qualora l'intervento proposto venga giudicato discreto

Punti 0,5 qualora l'intervento proposto venga giudicato sufficiente

Punti 0 qualora l'intervento proposto venga giudicato insufficiente