

**SCHEDA VALUTAZIONE LOTTO 6**  
**GESTIONE SERVIZIO PER IL CRO DI AVIANO**

GRUPPO DI PARAMETRI	DESCRIZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO
A. Sistema di produzione delle pietanze e materie prime utilizzate	A1	Caratteristiche dei prodotti base, di cui all'allegata parte merceologica, superiori rispetto a quanto descritto nel merceologico stesso e dalla vigente normativa.	4
	A2	Modalità e periodicità di acquisizione delle derrate, modalità di selezione dei fornitori	4
	A3	Qualità dei generi alimentari proposti con particolare riferimento alla fornitura di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale; verrà valutata la maggior quota percentuale di alimenti offerta dal concorrente rispetto a quella obbligatoriamente già stabilita dai CAM vigenti .	5
	A4	Caratteristiche del menù (specificazione dei menù/diete tenuto conto delle prescrizioni dell'allegato " <i>dietetico e parte merceologica</i> ").	5
			<b>18</b>
B. Organizzazione del servizio: risorse umane, attrezzature e logistica. Evidenza e sviluppo del piano operativo delle attività: giornaliero, settimanale e mensile	B1	Organizzazione delle consegne a reparto: caratteristiche qualitative e funzionali del sistema di confezionamento e trasporto. Caratteristiche tecniche dei carrelli proposti: capacità di mantenimento-rigenerazione delle temperature necessarie, sistemi per il mantenimento delle qualità organolettiche, contenimento dei consumi energetici e sistema di verifica dei consumi e monitoraggio.	7
	B2	Sostenibilità ambientale delle attività di deposito mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi; organizzazione di sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa.	1
	B3	Gestione del servizio mensa per i dipendenti, comprendente organizzazione del servizio, qualità e varietà del menù e altri aspetti generali di gestione.	4

B4	Organigramma aziendale, con indicazione di: - numero, qualifica, mansione, ore di servizio (indicazione del monte ore settimanale e mensile) del personale che si intende impiegare per lo svolgimento del servizio; - modalità di turnazione e sostituzione del personale ivi compreso il caso di sciopero.	<b>4</b>
B5	Formazione delle risorse umane impiegate per l'esecuzione del servizio: piano di formazione continua, programmazione dei corsi proposti per gli addetti impiegati nell'appalto e per il personale di nuovo inserimento anche con riferimento alle condizioni di esecuzione riportate dai Criteri Ambientali Minimi.	<b>2</b>
B6	Sistema informativo proposto per la prenotazione, rendicontazione dei pasti e delle diete erogate e verifica del servizio erogato (non conformità/controlli) (semplicità d'uso, numerosità ed ampiezza delle funzionalità garantite, ecc.)	<b>3</b>
B7	Misure adottate per il recupero del cibo non somministrato e la sua destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari.	<b>1</b>
B8	Piano di sanificazione dei locali/attrezzature/mezzi utilizzati, modalità raccolta rifiuti, piano di disinfestazione e derattizzazione	<b>3</b>
B9	Azioni e tempistica del piano di manutenzione periodica dei locali, degli impianti fissi, delle attrezzature fisse e mobili in dotazione al fine di garantirne la piena efficienza.	<b>2</b>
B10	Certificazioni di qualità (ditta e/o "prodotti") ulteriori rispetto a quelle richieste a titolo di requisito.	<b>1</b>
B11	Apparecchiature/attrezzature proposte per conservazione/preparazione/confezionamento/distribuzione dei pasti (Tecnologie utilizzate - dotazione in termini di numerosità, caratteristiche e capacità)	<b>1</b>
B12	Migliorie proposte nel contenimento del rumore nei locali delle cucine e delle mense.	<b>3</b>
B13	Altre migliorie non facenti parte dei parametri precedenti, con la specificazione che non dovranno comportare alcun onere aggiuntivo a carico delle Aziende.	<b>1</b>
		<b>33</b>

D. Sistemi di controllo e comunicazione, gestione delle emergenze	D1	Sistema di controllo di processo e di risultato (Piano interno di controllo di qualità sulle materie prime, sui processi produttivi, sui prodotti finiti e sul gradimento dell'utenza esterna/interna): - indicazione degli elementi di controllo e periodicità; - indicazione delle modalità di controllo adottate; - garanzia di trasparenza dei dati e loro fruibilità in tempo reale; - obiettivi e garanzia di raggiungimento degli stessi.	4
	D2	Modalità e tecnologie adottate per la gestione delle emergenze: analisi dei rischi, capacità di garantire la puntuale rilevazione delle emergenze e loro immediata risoluzione.	4
	D3	Modalità di gestione e garanzia di qualità del servizio per l'eventuale fase transitoria occorrente per l'allestimento/messa a norma dei locali delle Aziende	4
			12
E. Programma di inserimento soggetti svantaggiati	E1	Modalità di inserimento (piano di inserimento con indicazione delle modalità presa in carico, progetto individuale di inserimento, di tutoraggio e affiancamento, di valutazione ex ante e ex post dell'attività di inserimento, qualifica ed esperienza dei tutor	4
	E2	N. di soggetti da inserire nell'appalto con indicazione della numerosità dei soggetti, suddivisione per ciascuna struttura, n. di tutor di affiancamento e n. di ore di tutoraggio/affiancamento per ciascun soggetto	3
			7
<b>TOTALE</b>			<b>70</b>

# Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: ELENA PITTON

CODICE FISCALE: PTTLNE67A71L424C

DATA FIRMA: 27/12/2017 17:32:34

IMPRONTA: 1B64F6A88D2290072319D97ABE135FC6AAF52D9A0D35097A488D61D83028F2CF  
AAF52D9A0D35097A488D61D83028F2CF78D7A51B6BC43FCEF4BF9E37BC14D4B1  
78D7A51B6BC43FCEF4BF9E37BC14D4B1D024BF1052BBB20A0D55690E5AC60899  
D024BF1052BBB20A0D55690E5AC608990F429E57DEDB796C769CAB28ED03EAA4