

17-lug-18	MARKAS	SIR	CIR	DUSSMANN	VOLPI	SERENISSIMA	SERIST
<b>A1 - QUALITA' TECNICA</b>	L'offerente indica nel dettaglio le attrezzature che intende installare con le relative schede tecniche ove sono riportate le caratteristiche tecniche e dimensionali. Rispetto alle attrezzature. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA QUALITA' DELLE ATTREZZATURE ADEGUATA AL LAY OUT.</b>	L'offerente indica nel dettaglio le attrezzature che intende installare con le relative schede tecniche ove sono riportate le caratteristiche tecniche e dimensionali. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA QUALITA' DELLE ATTREZZATURE ADEGUATA AL LAY OUT.</b>	L'offerente indica nel dettaglio le attrezzature che intende installare con le relative schede tecniche ove sono riportate le caratteristiche tecniche e dimensionali. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA QUALITA' DELLE ATTREZZATURE ADEGUATA AL LAY OUT.</b>	L'offerente indica nel dettaglio le attrezzature che intende installare con le relative schede tecniche ove sono riportate le caratteristiche tecniche e dimensionali. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA QUALITA' DELLE ATTREZZATURE ADEGUATA AL LAY OUT.</b>	L'offerente rimanda alle schede tecniche che riportano le caratteristiche delle attrezzature proposte già previste nel Lay Out allegato alla documentazione di Gara. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA QUALITA' DELLE ATTREZZATURE ADEGUATA AL LAY OUT.</b>	L'offerente rimanda alle schede tecniche che riportano le caratteristiche delle attrezzature proposte già previste nel Lay Out allegato alla documentazione di Gara. L'offerente riporta l'elenco di tutte le attrezzature come da lay out, le caratteriste e consumi energetici. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA QUALITA' DELLE ATTREZZATURE ADEGUATA AL LAY OUT.</b>	L'offerente rimanda alle schede tecniche che riportano le caratteristiche delle attrezzature proposte già previste nel Lay Out allegato alla documentazione di Gara. L'offerente riporta l'elenco di tutte le attrezzature come da lay out, le caratteristiche e consumi energetici. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA QUALITA' DELLE ATTREZZATURE ADEGUATA AL LAY OUT.</b>
<b>A2 - RISPARMIO ED EFFICIENZA ENERGETICA</b>	L'offerente prevede frigoriferi di classe energetica A, spessore dei pannelli delle celle frigorifere da 10 cm. in alternativa ai 60 mm. e dispositivi per il recupero di calore nel cuocipasta per le diete, nella lavastoviglie e nelle pentole. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	L'offerente prevede celle frigorifere con spessore 60mm, frigoriferi di classe energetica A. I materiali con i quali sono costruite le attrezzature e le tecnologie impiegate permettono la riduzione dei consumi energetici. <b>LA COMMISSIONE RITIENE PIU' CHE ADEGUATA L'OFFERTA PRESENTATA.</b>	Per quanto si riferisce all'efficienza energetica, elenca le attrezzature con relative marche e classe energetica. Prevedono classi energetiche D e A. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ADEGUATA L'OFFERTA.</b>	L'offerente propone la realizzazione di un impianto solare termico per la produzione di acqua calda sanitaria con installazione di un accumulatore per l'acqua. Offre ancora alcune attrezzature con sistema di riduzione consumi energetici, oltre ad una colonnina di ricarica elettrica dei veicoli e n. 11 sensori di presenza. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA PROPOSTA OTTIMA.</b>	Alcune attrezzature offerte presentano dispositivi per risparmio energetico. I frigoriferi in particolare sono in classe A. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	L'offerente propone l'installazione di attrezzature ad alta tecnologia e risparmio energetico. Indica nella zona cottura per la preparazione delle diete speciali l'installazione di un forno eco-speed dynamic. Propone inoltre l'installazione di una colonnina di ricarica per il centro cottura per mezzi elettrici. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	L'offerente propone l'installazione di attrezzature ad alta tecnologia con dispositivi a risparmio energetico (quale recuperatore di calore) i frigoriferi previsti saranno di classe A. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
<b>A3 - PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>	L'offerente offre: una formatrice automatica, affettatrice per formaggi, un mixer ad immersione, un lavapentole, una pentola da 150 lt., una termosigillatrice, n. 2 forni da 10 GN 1/1, n. 2 abbattitori di temperatura, n. 2 brasiere a gas automatiche. <b>LA COMMISSIONE RILEVA UNA DISCORDANZA TRA QUANTO RIPORTATO IN RELAZIONE E QUANTO INDICATO NEL LAY OUT. IN PARTICOLARE NELLA RELAZIONE VIENE INDICATA LA FORNITURA DI N. 2 PENTOLE DA 150 LT, MENTRE NEL LAY OUT NE VIENE PREVISTA UNA SOLA. VIENE ALTRESI' INDICATA UNA LAVOSTOVIGLIA A CAPOTTINA NEL LAY OUT E NON VIENE INDICATA NELLA RELAZIONE TECNICA. LA COMMISSIONE TUTTAVIA RITIENE CHE E' INDICATIVO QUANTO RIPORTATO NEL LAY OUT IN QUANTO DESCRITTO NELLA LEGENDA. INDICATA IN DISEGNO. SI CONFERMA QUINDI LA FORNITURA DELLA LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA PRESENTE NELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA PRESENTATA. <b>LA COMMISSIONE VALUTA LE MIGLIORIE POSITIVAMENTE PERCHE' AUMENTATO LA PRODUZIONE TECNOLOGICA DELLA CUCINA E NE MIGLIORA L'EFFICIENZA.</b></b>	L'offerente propone rispetto al lay out prescrittivo le seguenti migliori relative alle ttrezzature: n. 2 scaffali lineari in alluminio, n. 1 tavolo filtro più piano pelatrici, 5/10/15 KG. tre frigoriferi 670 LT Classe A ad un porta, due tavoli refrigerati più alzataina due vani, due scaffali lineari in alluminio, un armadio con porte scorrevoli, una lavapentole elettrica, due carrelli roll box, due ozon clean, sanitizzatore per ambiente e cucine, una postazione attrezzata per ricevimento merci. L'offerente propone la costruzione di una copertura non oscurata per la copertura dell'atrio interno per un eventuale uso deposito attrezzi. La proposta non viene accompagnata da una progettazione esecutiva atta a dimostrare la reale fattibilità dell'intervento. L'offerente prevede delle migliori relative alle zone di ricevimento merci nelle aree del refettorio primaria. Inoltre prevede una varizione del lay out attraverso la costruzione di una struttura coperta a pareti vetrate di connessione del centro di cottura con la cucina dell'Asilo Nido. Tale proposta comporta un cambiamento delle previsione di capitolato che distingue la produzione dei pasti dell'Asilo Nido nella cucina dedicata e non nel centro di cottura. <b>LA COMMISSIONE VALUTA POSITIVAMENTE LE PROPOSTE RELATIVE ALLE ATTREZZATURE PERCHE' MIGLIORANO IL LAY OUT DELLA STRUTTURA ED ANCHE L'EFFICIENZA PRODUTTIVA. PER QUANTO RIGUARDA INVECE LE SOLUZIONI ORGANIZZATIVE ED IL RELATIVO LAY OUT FUNZIONALE TALE ORGANIZZAZIONE NON VIENE ACCOLTA DALLA COMMISSIONE PERCHE' IN CONTRASTO CON QUANTO PREVISTO NEL CSA CHE</b>	L'offerente indica nel dettaglio le attrezzature che intende installare con le relative schede tecniche. Rispetto alle attrezzature previste nel progetto vengono implementate alcune attrezzature quali: 1 armadio per i detersivi, armadio per i prodotti x i cellulari, due vasche da 40 litri ciascuno, una pentola statica 150 lt, un freetop, un forno a 20 GN 1/1-3, forno GN 10, un carrello bagno maria, una cella frigorifera, un tavolo di prelavaggio con vasca ed un tavolo a servizio della lavastoviglie. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA OTTIMA LA PROPOSTA DELLE ATTREZZATURE, NONCHE' QUELLA DELL'IMPLEMENTAZIONE DELLE STESSE.</b>	La ditta offre un lava oggetti con relativa cappa. Offre un impianto solare termico, una stazione di ricarica per autoveicoli elettrici, n. 11 sensori di presenza, n. 5 frigoriferi da 670Lt. La Commissione valuta l'offerta dell'impianto solare termico, dell'impianto di stazione di ricarica e dei sensori di reseza di valutarli al punto A2 (risparmio ed efficienza energetica in quanto coerente con il criterio. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	La ditta offre un frigorifero zona cottura 670 Lt. Una nuova lavastoviglie. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PARZIALMENTE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	La ditta propone una nuova lavastoviglie a capottina, una piletta di scarico nella zona lavaggio; nelle diete prevede un tavolo armadiato, un omogenizzatore ed un mixer ad immersione. Vengono proposte alcune attrezzature già prescritte nella documentazione tecnica di gara (Lay Out), l'unica attrezzatura aggiuntiva rispetto allo standard è un omogenizzatore ed un mixer nella zona dieta. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA APPENA SUFFICIENTE LA PROPOSTA.</b>	Il fornitore propone n. 1 lavandino lavamani con comando a pedale, n. 1 sterilizzatore di coltelli a parete, n. 1 affettatrice verticale, n. 1 armadio frigorifero da 700 lt, n. 1 pensile inox, n. 1 affettatrice a gravità, n. 1 armadio frigorifero 700 lt, n. 1 pensile inox. Cottura diete: n. 1 elemento neutro, n. 1 termosigillatrice manuale da banco. Lavaggio pentole: n. 1 lavastoviglie a capottina, n. 1 lavapentole. Spogliatoio: N. 13 armadietti (già previsti). <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LE MIGLIORIE BUONE.</b>
<b>B1 - SISTEMA DI ACQUISIZIONE DEI PRODOTTI E SELEZIONE DEI FORNITORI E FREQUENZE DELLE CONSEGNE</b>	L'offerente descrive le procedure per la selezione dei fornitori con l'ausilio di griglie di valutazione, i requisiti di certificazione che devono avere i fornitori in particolare la ISO 9001/2015, ISO 22000 e ISO 22005. Visite ispettive presso fornitori. Vengono indicati l'elenco dei fornitori selezionati, i nomi e le certificazioni possedute da ciascuno di esse. Descrivono tutte le fasi del processo produttivo quali: approvvigionamento, fase ricevimento merci con rispetto controllo, e la verifica della qualità delle materie prime e la fase di conservazione. Vengono altresì indicate nella verifica delle qualità di materie prime i controlli qualitativi effettuati sui documenti di accompagnamento nonché le verifiche visive sulle caratteristiche delle derrate consegnate (imballaggi etichettatura e temperatura di consegna). Viene altresì indicato il trattamento delle non conformità nella fase di ricevimento delle materie prime. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PIU' CHE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	Descrive le funzioni aziendali incaricate alla selezione dei fornitori e al controllo successivo di qualità; le procedure per la selezione dei fornitori attraverso un diagramma di flusso; tutte le attività sono schematizzate. Sono previste visite ispettive per la valutazione dei fornitori con apposita check list, descrivono le operazioni di controllo dei fornitori e le fasi in cui esse vengono svolte, con monitoraggio continuo e periodico. Viene riportato l'elenco dei fornitori abituali; a tutti i fornitori viene richiesto come requisito il possesso delle certificazioni: ISO 9001 ISO 22000, BRC, IFS, ISO 14001 o EMAS, OHSAS 18001. Viene descritta la procedura di controllo della conformità delle materie prime al momento della consegna, nonché la modalità di conservazione. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUTA E COERENTE CON LE ESIGENZE DEL SERVIZIO.</b>	L'offerente descrive le modalità di acquisizione dei fornitori tramite le piattaforme "Portale dei Fornitori" e "EASYVista". Prevede il monitoraggio continuo dei fornitori attraverso diversi livelli di codifica. Utilizza una piattaforma logistica interna per la fornitura dei prodotti per le cucine CIR FOOD "QUANTA STOCK and GO". Rappresenta con l'ausilio di grafici i vantaggi di gestione, acquisti tramite centro distributivo Quanta: riduzione della filiera distributiva, controllo continuo su tutta la filiera, tracciabilità dei prodotti, garanzia di fornitura e puntualità, utilizzo delle migliori tecnologie per gestione qualità e controlli. Sono previsti controlli che vengono rappresentati in uno schema illustrativo. L'elenco dei fornitori viene personalizzato secondo criteri specifici di ogni appalto/servizio. I fornitori selezionati, offrono garanzie in merito a: assenza di OGM, rintracciabilità chiara e documentata della filiera produttiva, rispetto, costante nel tempo, degli standard qualitativi definiti dai capitolati d'acquisto, caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti, l'ideoneo confezionamento e i requisiti igienico-sanitari inerenti alle modalità di conservazione e trasporto dei prodotti forniti. L'offerente elenca con l'ausilio di una griglia i fornitori/produttori/distributori certificati con relative materie prime di fornitura e certificazioni: ISO 9001-ISO 14001-ISO 22000-ISO 22005- HCCP - BIO-BRC-IFS-EDP-DTP-SAB000-OHSAS18001-UNI10854. Viene descritta la modalità di tracciabilità/rintracciabilità di prodotto e verifica della materia prima con l'ausilio di un software IT CHEF con codifica dei prodotti. L'offerente indica il calendario di consegna delle diverse	L'offerente illustra le modalità di acquisizione dei prodotti e di approvvigionamento delle materie prime per la selezione dei fornitori con l'ausilio di griglie di valutazione. Vengono indicati i requisiti di certificazione che devono possedere i fornitori, particolare la ISO 9001/2015, ISO 22000 e ISO 14001. Sono altresì previste visite ispettive presso fornitori e test di fornitura. I fornitori accreditati sono inseriti nel software aziendale OPLA "Gestione magazzino". Viene riportato l'elenco dei fornitori accreditati con indicazione dei nomi, gruppo merceologico, certificazioni possedute da ciascuno di essi ed indirizzi. L'offerente si avvale della piattaforma logistica interna HAVI Logistics Srl. L'ortofrutta non sarà stoccata all'interno della piattaforma in quanto saranno utilizzati produttori locali. Le materie prime saranno consegnate direttamente dai fornitori presso i magazzini delle cucine dove sarà garantito il mantenimento della conformità della merce attraverso l'immagazzinamento a temperature adeguate e lo stoccaggio nel rispetto delle norme in materia. L'offerente indica il calendario di consegna delle diverse tipologie di prodotto. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PIU' CHE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	L'offerente illustra le modalità di acquisizione dei prodotti e di approvvigionamento delle materie prime per la selezione dei fornitori. Sono indicate le ISO di certificazione dei fornitori. In un quadro sinottico sono riportati la tipologia dei prodotti, il nominativo dei fornitori e certificazioni possedute. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PARZIALMENTE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	L'offerente illustra le modalità di acquisizione dei prodotti e di approvvigionamento delle materie prime per la selezione dei fornitori. Descrive le funzioni aziendali per i fornitori, sistema di scelta dei fornitori, le fasi che compongono le attività di selezione dei fornitori. La selezione del fornitore viene fatta attraverso apposito sistema informatico. Prevede una piattaforma logistica e privilegia fornitori locali. L'offerente descrive le modalità di conservazione delle derrate. Espone l'elenco degli abituali fornitori con nominativo, tipo di prodotto fornito, il luogo di produzione, le certificazioni possedute e la frequenza di consegna. E' prevista la sorveglianza sui fornitori attraverso la verifica di alcuni indicatori. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	L'offerente illustra le modalità di acquisizione dei prodotti, di approvvigionamento delle materie prime e di selezione dei fornitori. Indica i requisiti generali che il fornitore dovrà indicare nel questionario di qualificazione; le certificazioni richieste ai fornitori. Sono previsti Audit, test operativi, le modalità di valutazione dei fornitori e i fattori di giudizio; indica inoltre le modalità di monitoraggio e le modalità di approvvigionamento, di conservazione dei prodotti. Indica l'elenco fornitori, categoria merceologica fornita, indirizzo e certificazioni possedute. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA BUONA LA PROPOSTA.</b>
<b>B2 - MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI TEMPI, MODALITA' E MEZZI UTILIZZATI) QUALITA' E TIPO DEI CONTENITORI TERMICI</b>	L'offerente descrive la fase di confezionamento, quello della veicolazione, il piano dei trasporti con la relativa tempistica. Utilizza un FIAT FIORINO a metano mentre per la conservazione dei pasti durante il trasporto indica l'utilizzo di contenitori isotermici in polipropilene espanso. Per la frutta e il pane vengono utilizzati contenitori in polietilene alta densità. Viene descritto il piano dei trasporti riportando i tempi percorsi e relativi orari di consegna. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>	L'offerente prevede di preparare tutte le diete speciali esclusivamente cucina del centro di cottura. L'offerente prevede consegne separate con un trasporto dedicato con consegna alle ore 11:30. Il mezzo utilizzato è elettrico. I contenitori per il trasporto dei pasti sono isotermici in poliuretano espanso. Per la conservazione delle diete speciali durante il trasporto sono previsti contenitori monopasto isotermici sempre in poliuretano. Il piano dei trasporti è descritto in maniera analitica e prevede la consegna delle diete speciali di tutti i plessi serviti alle ore 11,30, in contrasto con gli artt. 15 e 16 del CSA che recitano che "la consegna dei pasti deve essere effettuata dalla I.A. direttamente ai terminali della Scuola primaria di Tarvacò Siccomario entro un arco temporale compreso tra le ore 12,00 e le ore 12,20 (omissis) e tra le ore 11,40 e le ore 11,50 per il CDI. L'offerente prevede di prepararetutte le diete speciali esclusivamente cucina del centro di cottura <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PARZIALMENTE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>	L'offerente indica le modalità di trasporto, ovvero tutto il processo dal confezionamento dei pasti. Descrive gli automezzi ed essendo certificata ISO 50001:2011 - sistema di gestione per il risparmio energetico - e certificata ISO 14001,2004 - sistemi di gestione ambientale - s'impegna a ridurre l'impatto ambientale. Offre all'appalto automezzi totalmente elettrici elencandone la marca. Descrive le modalità di pulizia degli automezzi adibiti al trasporto degli alimenti effettuata giornalmente. Descrive i contenitori utilizzati per i pasti veicolati a Travacò. Riguardo alle diete speciali verranno utilizzati contenitori isotermici dichiarandone il marchio. L'offerente prevede di utilizzare contenitori termici di diverso colore: questo accorgimento permette al personale addetto al ricevimento dei pasti ai terminali di riconoscere le gastronorm di compenza evitando così di aprire inutilmente gli stessi con dispersione di calore. Il piano dei trasporti è descritto in maniera esaustiva con l'ausilio di tabella. Viene utilizzato un furgone a trazione elettrica. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>	L'offerente utilizzerà n. 2 automezzi elettrici per la veicolazione dei pasti. Saranno inoltre effettuati giri di consegna separati per ciascuna struttura interessata. Il piano dei trasporti è descritto in maniera dettagliata ed esaustiva attraverso uno schema con indicazione di orari, luoghi, note, km e tempo di percorrenza. <b>LA PROPOSTA E' COERENTE CON LE ESIGENZE DEL SERVIZIO.</b>	L'offerente descrive in maniera sintetica il ciclo di produzione dei pasti. Per i contenitori, vengono utilizzate per le multiporzioni in polipropilene, per le diete speciali sono confezionate in piatti termo sigillati e riposti per il trasporto in contenitori attivi per diete. N. 1 furgone elettrico per la veicolazione dei pasti. Riporta la tempistica dei trasporti. Il piano dei trasporti è descritto in maniera dettagliata ed esaustiva attraverso uno schema con indicazione di orari, luoghi, note, km e tempo di percorrenza. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA CON LE ESIGENZE DEL SERVIZIO.</b>	L'offerente prevede veicoli verdi. Prevedono di utilizzare contenitori intelligenti che si interfacciano con sistema informatico. Modalità di trasporto: riporta la tempistica in maniera analitica, i tempi di percorrenza e relativo percorso. Prevede un mezzo elettrico per il trasporto dei pasti in multiporzione propone contenitori di materiale poliuretano espanso e per il trasorto dei cibi freddi idem; per le diete vengono utilizzati contenitori isotermici monopasto. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA CON LE ESIGENZE DEL SERVIZIO.</b>	Il fornitore descrive le modalità di confezionamento. Le caratteristiche dei contenitori, che sono in PPE per i pasti ordinari, mentre in PP attivi per il trasporto delle diete e dei pasti CDI. Descrive tutte le fasi del trasporto. Prevede la consegna dei pasti tra 10 e 30 minuti prima del consumo. Descrive il tempo di percorrenza rispettando gli orari indicati nel CSA. Il servizio verrà svolto con n. 1 automezzo elettrico. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>

<b>B3 - PIANO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI</b>	L'offerente descrive tutte le fasi del processo. Le modalità di approvvigionamento, di preparazione e di cottura, nonché le modalità di trasporto. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ESAUSTIVA E ADEGUATA</b>
<b>B4 - AUTOCONTROLLO E PIANO DELLE ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE NEL CORSO DI CIASCUN ANNO SCOLASTICO</b>	L'offerente descrive le fasi di elaborazione del piano di autocontrollo conforme al regolamento CEE 852/2004. Prevedono analisi su derrate alimentari, nelle varie fasi di processo indicano i laboratori a cui vengono affidate le matrici sulle quali vengono eseguite le analisi affidate a 2 laboratori esterni . Vengono altresì indicati i parametri che per ogni matrice verranno determinati e la relativa frequenza. Numero totale di campioni 37/ annui distribuiti per i vari plessi. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ESAUSTIVA LA PROPOSTA.</b>
<b>B5 - PROGRAMMA DI SANIFICAZIONE</b>	L'offerente indica le istruzioni operative di pulizia e sanificazione che prevede una descrizione delle metodologie operative, le schede riploglavate e le schede tecniche dei prodotti utilizzati. Suddividono gli interventi in ordinari e straordinari.Offrono 2 interventi ulteriori di pulizia straordinaria durante la chiusura natalizia e pasquale. Descrivono le caratteristiche dei materiali e delle attrezzature utilizzate e per quanto riguarda i prodotti prevedono utilizzo di prodotti per la sanificazione con marchio ECOLABEL o equivalenti e prodotti con biodegradabilità primaria del 90% e aerobica completa. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ,ADEGUATA.</b>
<b>C1 - OFFERTA DI ALMENO 3 PRODOTTI DOP/IGP</b>	L'offerente offre 17 FORMAGGI DOP, 5 preparazioni a base di carne , n. 3 frutta e verdura . Totale 25 prodotti DOP. Offre 6 prodotti IGP a base di carne, n. 1 condimento e n. 11 frutta e verdura. Totale 18 prodotti IGP. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA BUONA.</b>
<b>C2 - OFFERTA DI ALMENO 2 PRODOTTI EQUO E SOLIDALE</b>	L'offerente offre 2 frutta , 2 cereali e derivati e n. 2 prodotti vari (zucchero e cacao) .Totale 6 prodotti EQUO E SOLIDALE <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA .PARZIALMENTE ADEGUATA.</b>
<b>C3 - OFFERTA DI ALMENO N. 3 PRODOTTI BIO</b>	L'offerente elenca una serie di prodotti bio già previsti dal capitolato quale frutta e verdura, cereali e loro derivati - i prodotti non previsti dal CSA (n. 18) sono latte UHT latte fresco, burro, ricotta, mozzarella, stracchino, robiola, Yogurt bianco e alla frutta. Succo di frutta, mousse di frutta, pomodori pelati, uova pastorizzate, confetture, miele monoporzione, barretta di cioccolato, plum cake, aceto di vino e aceto di mele -per un totale di 22 prodotti. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA BUONA.</b>
<b>C4 - OFFERTA DI ALMENO N. 3 PRODOTTI LOCALI</b>	L'offerente indica una serie di prodotti quale frutta ortaggi freschi, piante aromatiche, latte, condimenti carne suina e olio extra vergine di oliva. La proposta non è accompagnata da documentazione atta a tracciare la filiera di produzione delle materie prime con l'identificazione dei soggetti che fanno parte della filiera. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA NON SUFFICIENTE.</b>
<b>D1 - PERSONALE IMPIEGATO NELLE VARIE FASI DI PREPARAZIONE E COTTURA CONFEZIONAMENTO DISTRIBUZIONE E RIPRISTINO REFETTORI</b>	L'offerente indica il numero le qualifiche le mansioni e il numero delle ore giornaliere e settimanale per tutti i servizi presso i terminali di utenza e per i diversi servizi. Nella fase di distribuzione viene migliorato il rapporto addetto/utenti rispetto alla prescrizione da capitolto. Attraverso un diagramma di GANTT descrive le attività, gli orari e il personale impiegato nel processo di produzione. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
<b>D2 - PROFESSIONALITA' DEL DIRETTORE E DELLA DIETISTA E RELATIVI CURRICULA</b>	Vengono indicati i nominativi del Direttore e della Dietista. La Commissione valuta i curricula valutando esperienza. 18 anni nella posizione di direttore e titolo di studio in perito informatico. Per la dietista segnala il possesso della laurea in filosofia e laurea triennale dietistica. Esperienza di attività dal 2014 ad oggi. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PARZIALMENTE ADEGUATA.</b>

L'offerente descrive tutte le fasi del processo. Le modalità di approvvigionamento, di preparazione e cottura e le modalità di trasporto e distribuzione. Prevede la possibilità di produrre le diete con il sistema refrigerato. L'organizzazione delle diete speciali prevede che esse vengano realizzate nel nuovo centro di cottura e trasportate e poi distribuite presso ogni singolo plesso - il processo produttivo delle diete speciali prevede la supervisione di una dietista. <b>LA COMMSIONE RITIENE LA DESCRIZIONE PIU' CHE ESAUSTIVA. GIUDICA NON GIUSTIFICBILE LA PRODUZIONE CON IL SISTEMA REFRIGERATO DELLE DIETE SPECIALI, IN CONTRASTO CON QUANTO PREVISTO DALL'ART. 16 DEL CAPITOLATO CHE PREVEDE IL TRASPORTO NESSUNO ESCLUSO CON IL SISTEMA FRESCO CALDO.</b>
--

L'offerente descrive le fasi di elaborazione del piano di autocontrollo conforme al regolamento CEE 852/2004. Prevedono analisi su derrate alimentari, nelle varie fasi di processo, indicano i laboratori a cui vengono affidate le matrici sulle quali vengono eseguite le analisi affidate a 1 laboratorio esterno . Vengono altresì indicati i parametri che per ogni matrice verranno determinati e la relativa frequenza, per un totti di 56 campioni/ annui distribuiti sui vari plessi. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ESAUSTIVA LA PROPOSTA.</b>
--

L'offerente descrive tutte le fasi del processo. Le modalità di approvvigionamento di preparazione e cottura e le modalità di trasporto. Per quanto riguarda la distribuzione è previsto un responsabile delle distribuzioni delle diete su ogni plesso. Il confezionamento viene fatto in piatti esterno sigillati e veicolati con l'ausilio di contenitori isoterminci monopasto. Il processo produttivo delle diete speciali avviene con la supervisione di una dietista responsabile. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ESAUSTIVA E PIU' CHE ADEGUATA.</b>
--

L'offerente descrive le fasi di elaborazione del piano di autocontrollo attraverso un cronoprogramma: visite ispettive centro cottura e cucine, refettori con programma specifico di controllo qualità igienica. Prevede analisi su derrate alimentari, nelle varie fasi di processo, indica il laboratorio di analisi a cui vengono affidate le matrici sulle quali saranno eseguite le analisi . Vengono altresì indicati i parametri che per ogni matrice verranno determinati e la relativa frequenza, per un totale di n. 42 campioni relativi ai prelievi o tamponi annui . Il n. di determinazione è compreso tra 102 e 118. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA CARENTE NELLE DETERMINAZIONI CHIMICHE.</b>
--

L'offerente indica le procedure ed i metodi di sanificazione attraverso una griglia dove sono elencati i punti di sanificazione locali/attrezzature, le fasi e la frequenza. L'offerente utilizza detersivi ecocompatibili n. 10 prodotti con certificazione ambientale, che vengono indicati in una griglia col marchio e la descrizione. I disinfettanti utilizzati sono 100% biodegradabili e gli unici presenti sul mercato. Nel piano di disinfestazione e derattizzazione presentato in una griglia, si prevede la frequenza di monitoraggi visivi giornalieri. Ad ulteriore intervento di pulizia straordinaria previsti in capitolato, l'offerente aggiunge pulizie straordinarie in concomitanza con il periodo di chiusura/apertura e delle festività natalizie e pasquali. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
---

L'offerente predispone una griglia nella quale sono rappresentati i prodotti DOP/IGP: offre n. 15 prodotti DOP (13 FORMAGGI, 1 PROSCIUTTO CRUDO, N. 1 FRUTTO) e n. 12 prodotti IGP (N.3 SALLIMI, N. 5 TAGLI CARNE, N.3 FRUTTI, ACETO BALSAMICO). <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA BUONA.</b>
---

L'offerente predispone una griglia nella quale sono rappresentati i prodotti DOP/IGP precisando che la frequenza complessiva di somministrazione è stata calcolata prendendo in considerazione le indicazioni riportate nello schema ATS al capitolato all. 2) offre n. 8 FORMAGGI DOP,offre n. 7 prodotti IGP a base di carne e frutta. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
--

L'offerente offre 2 frutta ,6 prodotti vari ( cioccolato barretta, caffè, zucchero, cacao in polvere, biscotti al miele e zucchero di canna, biscotti gocce al cioccolato.Totale 8 prodotti EQUO E SOLIDALE. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
--

L'offerente elenca una serie di prodotti bio non previsti dal CSA e sono n. 18: olio extravergine di oliva, passata/polpa pomodoro/pomodori pelati, pane grattugiato, carne bovina per ragu' petto di pollo, uova pastorizzate, stracchino, aceto di mele, latte UHT, pesto, burro, cioccolato, farina di mais e farina di grano. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
---

L'offerente indica una serie di prodotti quali riso, pasta, formaggi, yogurt, budini. La commissione rileva che per tali prodottion è tracciata la filiera dalla quale si evince la provenienza locale dell'ingrediente principale. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA NON SUFFICIENTE.</b>
--

L'offerente indica il numero le qualifiche le mansioni e il numero delle ore giornaliere e settimanale per tutti i servizi presso i terminali di utenza e per i diversi servizi. Nella fase di distribuzione viene migliorato il rapporto addetto/utenti rispetto alla prescrizione da capitolato. Attraverso un diagramma di GANTT descrive le attività, gli orari e il personale impiegato nel processo di produzione con i relativi orari. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
---

Vengono indicati i nominativi del Direttore - titolo di studio laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari - dal 2004 nella posizione di Direttore -La Dietista ha la laurea in Dietistica (triennale) dal 2001 ad oggi esperienza lavorativa nel campo della ristorazione. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA COMPETENZA SPECIFICA NEI RUOLI - GIUDIZIO OTTIMO.</b>
---

L'offerente descrive tutte le fasi del processo. Le modalità di approvvigionamento di preparazione e cottura e modalità di trasporto. Per quanto riguarda la distribuzione è previsto un responsabile delle distribuzioni delle diete su ogni plesso. Il confezionamento viene fatto in piatti esterno sigillati e veicolati con l'ausilio di contenitori isoterminci monopasto. Il processo produttivo delle diete speciali avviene con la supervisione di una dietista responsabile. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ESAUSTIVA E PIU' CHE ADEGUATA.</b>
---

L'offerente descrive le fasi di elaborazione del piano di autocontrollo attraverso un cronoprogramma: visite ispettive centro cottura e cucine, refettori con programma specifico di controllo qualità igienica. Prevede analisi su derrate alimentari, nelle varie fasi di processo, indica il laboratorio di analisi a cui vengono affidate le matrici sulle quali saranno eseguite le analisi. Vengono altresì indicati i parametri che per ogni matrice verranno determinati e la relativa frequenza, per un totale di n. 111 campioni relativi ai prelievi o tamponi annui . Il n. di determinazione è di 381 annui. <b>LA COMMISSIONE RITIENE BUONO IL PIANO ANALISI.</b>
---

L'offerente indica le procedure ed i metodi di sanificazione attraverso una griglia dove sono elencati i punti di sanificazione locali/attrezzature, le fasi e la frequenza. L'offerente utilizza detersivi ecologici 100% biodegradabili che vengono indicati in una griglia col marchio e la descrizione. I prodotti impiegati saranno diluiti attraverso sistemi di dosaggio automatici installati presso il Centro di Cottura. L'offerente offre n. 1 intervento annuale di sanificazione straordinaria aggiuntiva rispetto ai 2 richiesti. Offre n. 16 prodotti a marchio ambientale ECOLABEL. Riporta il Piano di Sanificazione con uno schema sintetico. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PARZIALMENTE ADEGUATO IL PIANO IN QUANTO MANCA DEL PIANO DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.</b>
--

Offre 8 prodotti DOP: parmigiano reggiano, basilico genovese, patate di Bologna, grana padano, anancia di Ribera, prosciutto crudo di Parma, pomodoro Sanmarzano,farro e 8 IGP <span> </span> : pere dell'Emilia, lentichie di Castelluccio, bresaola, fagioli, anguria, clementine, melone e mela . L'offerta è molto coerente con il menù. <b>LA COMMISSIONE VALUTA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
---

L'offerente offre piu' di n. 2 prodotti Equo e Solidali (omissis)Molti prodotti individuati vengono indicati come prodotti equo solidali (n. 54) molti dei quali non adeguati all'alimentazione dei bambini e non coerente con i menù. Vengono indicati anche prodotti Equo Solidali biologici . <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA .PARZIALMENTE ADEGUATA...</b>
--

L'offerente elenca n° 116 prodotti bio di cui alcuni obbligatoriamente previsto nel CSA. Alcuni non coerenti con il criterio oggetto di analisi (Equo Solidali). I prodotti offerti e valutabili risultano essere 11: carne bovina, carne di pollo, carne di tacchino, carne di maiale, misto uovo, mozzarella, ricotta latte UHT, latte di soia, olio extravergine di oliva. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA PARZIALMENTE ADEGUATA.</b>
--

L'offerente indica una serie di prodotti locali. La proposta non è accompagnata da documentazione atta a tracciare la filiera di produzione delle materie prime con l'identificazione dei soggetti che fanno parte della filiera. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA NON SUFFICIENTE.</b>
--

L'offerente indica il numero le qualifiche le mansioni e il numero delle ore giornaliere e settimanale per tutti i servizi presso i terminali di utenza e per i diversi servizi. Attraverso le tabelle indicative addetto/utenti rispetto alla prescrizione da capitolato. Attraverso un diagramma di GANTT descrive le attività, gli orari e il personale impiegato nel processo di produzione con i relativi orari. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
---

Vengono indicati i nominativi del Direttore - titolo di studio laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con esperienza dal 2001 nell'ambito della ristorazione collettiva - e il Dietista - laurea in Dietistica con esperienza dal 1998 nel campo della ristorazione collettiva. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
--

L'offerente descrive tutte le fasi del processo. Sono previste zone dedicate con la supervisione di dietista. Prevede il confezionamento in piatti termosigillati riposti in contenitori mono pasto attivi. Vengono altresì indicate una serie di attività di competenza della stazione appaltante o del medico curante e non del gestore. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA PARZIALMENTE ADEGUATA</b>
--

L'offerente descrive in maniera sintetica l'analisi dei punti critici per l'elaborazione del piano di autocontrollo. Indica un laboratorio di analisi a cui affida le determinazioni analitiche che prevedono: tamponi di superfici su attrezzature, sull'acqua, su alcuni prodotti, carni avicole e su prodotto finito. Indica altresì le frequenze di campionamento e alcuni parametri batteriologici. Indica i parametri microbiologici <b>LA COMMISSIONE RITIENE IL PIANO LACUNOSO E PARZIALMENTE ADEGUATO.</b>
---

L'offerente descrive i materiali usati per tutte le fasi del processo. Sono previste zone dedicate con la supervisione di dietista. Descrive una serie di diete speciali. La responsabilità è affidata ad un cuoco, mentre per la distribuzione delle diete speciali, l'offerente prevede di distribuirli prima dei pasti ordinari. Prevede il confezionamento in piatti termosigillati riposti in contenitori mono pasto attivi. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA PARZIALMENTE ADEGUATA.</b>
--

L'offerente è in possesso della certificazione 10854-99 e la norma UNIEN 22000:05. Riporta schematicamente e descrive le fasi di elaborazione del piano di autocontrollo. Riporta i dati del laboratorio certificato a cui affida le analisi. Descrive la matrice, il tipo di analisi, la frequenza, il numero di campioni prelevati, sito oggetto del prelievo ed un totale annuo din. 80 campioni e le determinazioni chimico-fisiche n. 420 sugli alimenti. Sull'ambiente il totale delle analisi (campioni) sono 34 annue ed i parametri n. 196 di analisi microbiologiche . Sul personale sono 119 campioni sulle mani e n. 641 determinazioni . Tutte le precedenti analisi sono di tipo microbiologico. Analisi chimiche per la ricerca di glutine e allergeni complessivamente n. 40 campioni e 52 determinazioni. Analisi chimiche-ambientali totale annuo n. 50 campioni per 192 parametri. <b>LA COMMISSIONE RITIENE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
---

L'offerente descrive la frequenza dell'intervento, suddivide l'attività di sanificazione: ordinaria, periodica, di pronto intervento. Descrive, altresì, i materiali utilizzati e in uno schema riporta i prodotti e le caratteristiche delle certificazioni ambientali. Una parte di esse è in possesso di certificazioni, la maggior parte dei prodotti è a marchio ECOLABEL o equivalente. Riporta in una tabella riassuntiva, il tipo di intervento, la frequenza. Non sono indicati interventi di pulizia straordinaria oltre quelli previsti dal Capitolato. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
--

Offre 6 prodotti DOP: prosciutto crudo di Parma, formaggio Asiago, quartiolo, fontina, salvacemasco, grana padano e 2 IGP: bresaola e speck. <b>LA COMMISSIONE VALUTA PARZIALMENTE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
--

L'offerente propone prodotti equo e solidali in n. 10. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA BUONA.</b>
---

L'offerente elenca n° 20 prodotti bio di cui alcuni obbligatoriamente previsti nel CSA. Alcuni non coerenti con il criterio oggetto di analisi (Equo Solidali). I prodotti offerti e valutabili, risultano essere 9: aceto, barretta di cioccolato, camomilla, zucchero, dessert, latte, passata e polpa di pomodoro, uova. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA PARZIALMENTE ADEGUATA.</b>
--

L'offerente elenca n° 35 prodotti bio di cui molti obbligatoriamente previsti nel CSA. Alcuni non coerenti con il criterio in analisi. I prodotti offerti e valutabili risultano essere 17: uova fresche e pastorizzate, crescenza, mozzarella e ricotta, latte, burro, aceto, pesto, pomodori pelati, passata di pomodori, fette biscottate integrali, mousse difrutta, succo di frutta, semolino, omogeneizzati di frutta e di carne, prosciutto cotto. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
---

L'offerente indica alcuni prodotti locali. La proposta non è accompagnata da documentazione atta a tracciare la filiera di produzione delle materie prime con l'identificazione dei soggetti che fanno parte della filiera. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA NON SUFFICIENTE.</b>
--

L'offerente indica il numero, le qualifiche le mansioni e il numero delle ore giornaliere e settimanale per tutti i servizi presso i terminali di utenza e per i diversi servizi. Nella fase di distribuzione viene migliorato il rapporto addetto/utenti rispetto alla prescrizione da capitolato. Attraverso un diagramma di GANTT descrive le attività, gli orari e il personale impiegato nel processo di produzione con i relativi orari. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
--

Vengono indicati i nominativi del Direttore - titolo di studio diploma di Scuola Alberghiera con esperienza dal 1989 nell'ambito della ristorazione collettiva - e la figura proposta come Dietista ha maturato un'esperienza nel campo della ristorazione collettiva dal 2004 ed una laurea in Tecnologie Alimentari <span> </span> ; il ruolo affidato contrasta con quanto dettato dal Decreto Legislativo 744/94. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PARZIALMENTE ADEGUATA.</b>
--

L'offerente descrive in maniera analitica la procedura di gestione per i vari tipi di dieta. Per i prodotti destinati ad utenti CELIACI è prevista un'area di stoccaggio dedicata. Prevede il confezionamento in piatti termosigillati riposti in contenitori mono pasto attivi. e' prevista verifica alla partenza da parte della Dietista o personale preposto. La distribuzione delle diete è affidata ad una addetta mensa. <b>LA COMMSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
---

L'offerente descrive in maniera dettagliata l'analisi dei punti critici per l'elaborazione del piano di autocontrollo. Indica un laboratorio di analisi a cui affida le determinazioni analitiche Descrive la matrice, il tipo di analisi, la frequenza, il numero di campioni prelevati, numero di parametri. Vengono previste analisi chimiche su i plessi per n. 78 prelievi e n. 891 parametri. Nei terminali di consumo vengono effettuati n. 31 prelievi e n. 86 determinazioni analitiche annui. Essendo che la stazione appaltante richiede solo prodotti biologici per queste categorie di alimenti, il numero di determinazioni previsto non risulta corretto. Invece la Commissione valuta positivamente la analisi previste sui prodotti da agricoltura biologica perchè attinenti con il Regolamento CE 854 specifico per i prodotti biologici, che non devono contenere agrofarmaci. <b>LA PROPOSTA PER QUANTO ANALITICA PRESENTA DELLE INCONGRUENZE IN MODO PARTICOLARE SUO PREVISTE ANALISI SU PESTICIDI PER VERDURA FRESCA E FRUTTA FRESCA TRATTATE ALLA STRAGUA DEI PRODOTTI CONVENZIONAU MALGRADO LE INCONGRUENZE LA COMMISSIONE RITIENE BUONA LA PROPOSTA.LA PROPOSTA PER QUANTO ANALITICA PRESENTA DELLE INCONGRUENZE IN MODO PARTICOLARE SUO PREVISTE ANALISI SU PESTICIDI PER VERDURA FRESCA E FRUTTA FRESCA TRATTATE ALLA STRAGUA DEI PRODOTTI CONVENZIONALI</b>
--

L'offerente descrive le fasi che compongono il processo di sanificazione, i prodotti utilizzati per i punti d'intervento, le attrezzature impiegate e la frequenza di intervento per tutte le aree. I prodotti utilizzati sono ECOLABEL o equivalenti. Il piano di sanificazione e pulizia è dettagliato e completo. Non sono descritti interventi di pulizia straordinaria, oltre quelli richiesti nel CSA. <b>LA COMMISSIONE RITIENE LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
--

Offre 5 prodotti IGP: 3 salumi, 1 frutto, una verdura e aceto balsamico e 11 DOP: 1 salume, 9 formaggi, 1 olio extravergine. <b>LA COMMISSIONE VALUTA PARZIALMENTE ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
--

L'offerente propone prodotti equo e solidali in n. 8. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
---

L'offerente elenca n° 35 prodotti bio di cui molti obbligatoriamente previsti nel CSA. Alcuni non coerenti con il criterio in analisi. I prodotti offerti e valutabili risultano essere 17: uova fresche e pastorizzate, crescenza, mozzarella e ricotta, latte, burro, aceto, pesto, pomodori pelati, passata di pomodori, fette biscottate integrali, mousse difrutta, succo di frutta, semolino, omogeneizzati di frutta e di carne, prosciutto cotto. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA LA PROPOSTA ADEGUATA.</b>
---

L'offerente indica alcuni prodotti locali di cui solo per la verdura è accompagnata da documentazione atta a tracciare la filiera di produzione con l'identificazione dei soggetti che fanno parte della filiera. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA PARZIALMENTE ADEGUATA LA PROPOSTA...</b>
--

L'offerente riporta il numero, le qualifiche, le mansioni, gli orari di lavoro giornalieri e settimanali per tutti i servizi presso i terminali di utenza e per i diversi servizi. Nella fase di distribuzione viene mantenuto il rapporto previsto nel capitolato. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.</b>
---

Viene indicato il nominativo del Direttore - titolo di studio Laurea in Scienze e tecnologie alimentari piu' Master con esperienza dal 2002 nell'ambito della ristorazione collettiva. La figura proposta come Dietista ha maturato un'esperienza nel campo della ristorazione collettiva dal 2005 ed una laurea in Dietistica. <b>LA COMMISSIONE GIUDICA BUONA LA PROPOSTA.</b>
--

**D3 - MODALITA' DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN CASO DI ASSENZA**

L'offerente descrive le cause che determinano le sostituzioni del personale e le modalità di sostituzione attraverso una squadra jolly, nonché di personale presente in contratti limitrofi. Indica altresì la procedura di sostituzione, entro la giornata come tempistica. **LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.**

L'offerente fa una distinzione tra assenze programmabili ed assenze non programmabili. Descrive le cause che determinano i due tipi di assenza. Nel caso delle non programmabili indica sostituzione, inoltre, indica le cause. Indica inoltre le procedure operative di sostituzione del personale e le funzioni aziendali coinvolte. Prevede intervento di operatori impiegati in centri limitrofi da cui attingere eventuale personale da sostituire. Inoltre, l'offerente ha attivato un contratto con agenzie interinali che garantisce la sostituzione del personale entro 30 minuti. **LA COMMISSIONE GIUDICA ADEGUATA LA PROPOSTA.**

L'offerente dichiara che l'organico addetto alla produzione dei pasti è autosufficiente per qualsiasi evenienza fino ad un tasso del 10% di assenze. Distingue tra: Sostituzioni immediate (in caso di assenze improvvisate l'organizzazione fa fronte con il numero personale addetto nei comuni limitrofi), sostituzioni di un giorno di preavviso (agevolmente) sostituzioni dal 2° al 10° giorno di assenza (personale di Comuni limitrofi in appalto) Squadra Jolly (dal vicino centro di cottura di proprietà). Per quanto riguarda il tempo: l'intervento previsto è intervento estremamente tempestivo. **LA COMMISSIONE RILEVA CHE LA PROPOSTA E' PARZIALMENTE ADEGUATA. NON VIENE INDICATO CON PRECISIONE IL TEMPO DI SOSTITUZIONE.**

L'offerente distingue tra: assenze prevedibili, durante le quali viene effettuata la programmazione del servizio, ed assenze non prevedibili. In quest'ultimo caso sono garantite le sostituzioni entro 30 minuti dalla segnalazione dell'assenza ricorrendo al lavoro supplementare e straordinario degli addetti di appalto equivalenti oppure mediante ricorso a "Squadra Jolly di Emergenza". Attingono personale da appalti limitrofi. **LA COMMISSIONE VALUTA ADEGUATA LA PROPOSTA.**

L'offerente distingue tra: assenze prevedibili, durante le quali viene effettuata la programmazione del servizio, ed assenze non prevedibili. In quest'ultimo caso sono garantite le sostituzioni entro 30 minuti dalla segnalazione dell'assenza ricorrendo al lavoro supplementare e straordinario degli addetti di appalto equivalenti oppure mediante ricorso a "Squadra Jolly di Emergenza". Attingono personale da appalti limitrofi. **LA COMMISSIONE VALUTA ADEGUATA LA PROPOSTA.**

L'offerente distingue tra: assenze impreviste e assenze programmate. Per ciascuna delle situazioni di assenze descrive le modalità di sostituzione/previsione di turni modulati, oppure attingendo personale nelle strutture limitrofe in gestione all'offerente. Oltre 7 giorni di assenza, si ricorre all'agenzia interinale. Le assenze programmate, sostituzione del personale attraverso le agenzie interinali o personale in servizio in altri Comuni. **LA COMMISSIONE RILEVA LA MANCATA INDICAZIONE DEL TEMPO DI INTERVENTO . RITIENE LA PROPOSTA PARZIALMENTE ADEGUATA.**

L'offerente distingue tra: assenze prevedibili, durante le quali viene effettuata la programmazione del servizio, ed assenze non prevedibili. In caso di assenza da 1 a 4 giorni la sostituzione avviene con personale di appalti limitrofi; da 5 a 10 giorni con personale che fa parte della Squadra Jolly . Per assenze oltre i 10 giorni con nuove assunzioni. **LA COMMISSIONE VALUTA ADEGUATA LA PROPOSTA.**

**E1 - SPECIFICITA' DEI CORSI DI FORMAZIONE E LORO PROGRAMMAZIONE**

**F1 - CAPACITA' DI INTERVENTO E SOLUZIONI PER GARANTIRE LA REGOLARITA' DEL SERVIZIO**

**G1 - MIGLIORIE INERENTI ALLA LOGISTICA E ALLE ATTREZZATURE DEI REFETTORI E CUCINE ESISTENTI**

**G2 - INSERIMENTO DI CITTADINI APPARENENTI ALLE CATEGORIE PROTETTE**

**H1- PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE**