

NOTA: Nei casi di attribuzione di punteggio in modo proporzionale si assegneranno punteggi interi e decimali. Eventuali punteggi frazionari saranno arrotondati alla seconda cifra decimale. Si precisa che il punteggio verrà arrotondato per difetto, in caso di terza cifra decimale inferiore a 5; verrà invece arrotondato per eccesso in caso di terza cifra decimale superiore o pari a 5. La ditta deve compilare solo il campo "C"; il campo "D" sarà compilato dalla Commissione del Gara.			
A. OGGETTO	B. punteggio disponibile	C. - riassunto sintetico delle caratteristiche offerte dalla Ditta	D. p. attribuito dalla commissione
<b>1</b>	<b>descrizione generale</b>	<b>2,00</b>	
1.01	programma generale della azienda, e sua coerenza con gli obiettivi generali posti a base di gara (si veda allegato B.1, art. 5 e art. 14.A)	2	
<b>2</b>	<b>risorse umane</b>	<b>3,00</b>	
2.01	struttura organizzativa che sarà preposta a erogare il servizio presso l'IRCCS	1,50	
2.02	descrizione dei corsi di formazione che saranno erogati a favore del personale al momento della attivazione del servizio e durante la durata del medesimo;	0,50	
2.03	descrizione delle modalità operative ed organizzative con le quali l'impresa garantirà la continuità del servizio di ristorazione nel caso di scioperi del personale e/o di emergenze ed imprevisti di qualsiasi natura;	0,50	
2.04	modalità operative ed organizzative con cui l'impresa intende garantire la continuità del servizio di ristorazione durante la fase di adeguamento dei locali e degli impianti alla normativa vigente;	0,50	
<b>3</b>	<b>organizzazione del servizio</b>	<b>16,00</b>	
3.01	modalità di preparazione e produzione pasti: modalità di organizzazione della preparazione, qualità delle materie prime impiegate per la preparazione dei pasti, modalità di approvvigionamento delle materie prime, presenza di prodotti a denominazione di origine o di filiera corta, di prodotti biologici, eventuale coinvolgimento di produttori locali, etc.	6,00	
3.02	presenza di menù tipici locali ad integrazione di quelli indicati nella documentazione di gara predisposta dalla stazione appaltante.	1,00	
3.03	tempi di veicolazione: i tempi di veicolazione sono misurati sulla base della distanza del luogo di produzione dalla sede della stazione appaltante, secondo quanto riportato nella dichiarazione dic ui all'allegato "D"	5,00	
	distanza compresa tra 0 e 20 km	5,00	
	distanza compresa tra 21 e 40 km	4,00	
	distanza compresa tra 41 e 60 km	3,00	
	distanza compresa tra 61 e 80 km	2,00	
	distanza compresa tra 81 e 100 km	1,00	
	distanza > 100 km	0,00	
3.04	modalità di confezionamento vassoi; qualità alberghiere e di umanizzazione del servizio, mirate alle particolari esigenze di cui è portatore il paziente oncologico.	3,00	
3.05	servizio di distribuzione pasti: modalità organizzative, fasce orarie, tempi, spazi e personale dedicati, descrizione delle modalità di gestione avanzi e rifiuti del servizio ristorazione.	1,00	
<b>4</b>	<b>controlli di qualità</b>	<b>2,50</b>	
4.01	controlli della qualità per assicurare il livello igienico-sanitario e relativi controlli chimico-fisici e biologici su tutte le tappe della produzione (dalle materie prime al prodotto finito) valutati sulla base delle certificazioni UNI EN esibite nella documentazione tecnica di gara.	1,00	
4.02	descrizione dei sistemi di controllo e verifica che saranno adottati per consentire all'IRCCS il controllo e la gestione del servizio;	0,50	
4.03	presenza e validità di un questionario per la raccolta dei dati di gradimento da parte degli utenti	0,50	
4.04	procedure di pulizia, disinfezione, derattizzazione, eccetera	0,50	
<b>5</b>	<b>progetto tecnico e attrezzature impiegate</b>	<b>8,50</b>	
5.01	Progetto delle opere edili ed impiantistiche	2,50	
5.02	tipologia e numero delle attrezzature previste; tipologia e numero dei carrelli a disposizione per l'espletamento del servizio	2,00	
5.03	qualità di stoviglie e posateria	1,00	
5.04	Qualità e caratteristiche tecnico-funzionali del software applicativo. Deve essere descritta la modalità con cui sarà offerto il sistema di prenotazione e rilevazione dei pasti offerto, con le eventuali modalità di riversamento dei dati dal data base proposto verso il sistema di controllo di gestione della stazione appaltante.	2,00	
5.05	tempi di attivazione del servizio (da indicare in <b>giorni solari</b> dal momento della consegna dei locali; termine massimo=60 giorni)	1,00	
<b>6</b>	<b>proposte migliorative</b>	<b>8,00</b>	
	Eventuali proposte migliorative relative al servizio mensa per dipendenti e visitatori esterni (cfr. art. 30 capitolato speciale)	8,00	
<b>TOTALE</b>		<b>40,00</b>	