

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale per l'Azienda USL di Reggio Emilia - All_1_Lotto_1			
LOTTO 1 Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia	Tipologia punteggio D/T	PUNTEGGIO MAX	Cirfood S.C.
CRITERIO			
<p>1) Risorse, organizzazione dei processi, tecniche utilizzate per la produzione dei pasti . Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia e contestualizzazione logistica della proposta per garantire le attività previste dal Capitolato Tecnico con riferimento all'organizzazione dei processi, alle risorse strumentali, alle tecniche utilizzate e alle professionalità coinvolte nelle fasi di lavorazione delle materie prime, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti da produrre in legame "fresco-caldo".</p> <p>La Commissione attribuirà un giudizio secondo la seguente scala: Ottimo: 1,0 - Più che adeguato: 0,80 - Adeguato 0,60 - Parzialmente adeguato 0,40 - Scarsamente adeguato 0,20 - Non adeguato 0,00.</p>	D	18	<p>Il giudizio della Commissione è PIU' CHE ADEGUATO. L'Operatore Economico presenta una contestualizzazione logistica della proposta esaustiva e chiara con riferimento all'organizzazione dei processi, alle risorse strumentali, alle tecniche utilizzate e alle professionalità coinvolte nelle fasi di lavorazione delle materie prime, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti da produrre in legame "fresco-caldo". La Commissione non apprezza la distanza fra il centro pasti "Tre Torri" e i Presidi Ospedalieri di Correggio e Guastalla e rileva la non conformità al Capitolato Tecnico della previsione di conservazione del pasto campione per 72 ore.</p>
Cai			0,80
RIPARAMETRAZIONE			1,00
PUNTI ASSEGNATI			18,00
<p>2) Organizzazione del servizio di trasporto e di distribuzione pasti. Sarà valutato il piano di trasporto e di distribuzione dei pasti presso i singoli Ospedali, Presidi e mense compresi nel lotto in termini di: -misure, mezzi e attrezzature utilizzati per ridurre i tempi di trasporto dei pasti e mantenere le caratteristiche organolettiche dei cibi e l'appetibilità delle pietanze da somministrare; -strumenti utilizzati per controllare e monitorare il trasporto e per verificare l'avvenuta consegna a reparto / presso il punto di consegna, nei tempi e orari previsti; - misure e strumenti adottati per la movimentazione interna agli Ospedali dei pasti; -misure adottate per evitare lo sversamento delle pietanze liquide (ad es., brodo) confezionate con vassoio personalizzato.</p> <p>La Commissione attribuirà un giudizio determinato secondo la seguente scala: Ottimo: 1,0 - Più che adeguato: 0,80 - Adeguato 0,60 - Parzialmente adeguato 0,40 - Scarsamente adeguato 0,20 - Non adeguato 0,00.</p>	D	16	<p>Il giudizio della Commissione è OTTIMO. L'Operatore Economico propone un Piano dei Trasporti che espone in tabella, vincolato a quanto previsto in Capitolato (es. pasti non possono essere consegnati con un anticipo superiore a 30 minuti rispetto all'orario del pasto) . Verranno utilizzati contenitori termici per mantenere il caldo ed il freddo (piastre eutettiche) e, in fase di consegna, viene posizionato il coperchio termoconvettore ed i monobox per le diete speciali; la temperatura dei carrelli dei vassoi diretti a Guastalla e Correggio verrà controllata tramite Burlodge. La procedura di controllo della temperatura garantisce il mantenimento della temperatura idonea. Per il controllo degli sversamenti l'Operatore propone dei coperchi da applicare sui contenitori dei primi piatti (scodelle). Il percorso dei mezzi verrà tracciato anche dal personale dell'Azienda Sanitaria contraente; l'Operatore Economico propone l'utilizzo del sistema di tracciamento track- tracking: i mezzi verranno sanificati giornalmente con scopatura ad umido, settimanalmente verrà effettuata la sanificazione. L'Operatore propone l'utilizzo di mezzi ibridi o gas metano e garantisce la sostituzione dei mezzi in caso di avaria, grazie alla presenza sul territorio di un parco macchine.</p>
Cai			1,00
RIPARAMETRAZIONE			1,00
PUNTI ASSEGNATI			16,00
<p>3) Sistema informativo di prenotazione pasti. Saranno valutate le caratteristiche e funzioni del sistema informativo di prenotazione dei pasti offerto con riferimento alle funzionalità ritenute utili all'ottimale gestione dei profili del dietetico - anche in termini di semplicità di utilizzo di tali funzioni - e alla possibilità di eliminare in automatico dalla dieta speciale standard i cibi incompatibili con una determinata patologia come dettagliato al punto 3 dell'art. 9 del Capitolato tecnico e al paragrafo "I - Diete speciali standard: nomenclatura e fondamenti generali", dell'Allegato B - Dietetico Ospedaliero".</p> <p>La Commissione attribuirà un giudizio secondo la seguente scala: Ottimo: 1,0 - Più che adeguato: 0,80 - Adeguato 0,60 - Parzialmente adeguato 0,40 - Scarsamente adeguato 0,20 - Non adeguato 0,00.</p>	D	4	<p>Il giudizio della Commissione è OTTIMO. L'Operatore Economico propone il sistema informativo ITChef Ospitality: chiunque può profilarsi per accedere al sistema di prenotazione, anche attraverso un'App su Smartphone, che risponde a quanto indicato dall'articolo 9, punto 3 del Capitolato Tecnico, con possibilità di prenotare anche per l'accompagnatore. Il sistema si interfaccia con il sistema dei ricoveri. Associate al sistema informativo vi sono altre funzionalità (es. controllo della spesa, blocco nell'utilizzo di un determinato ingrediente, etc...). Viene presentato un Portale Utenti dove sono contenute informazioni sulla ristorazione, consultabili da chiunque acceda al Sito Web. La Commissione apprezza in misura ottima il sistema informativo offerto, in termini di semplicità di utilizzo ed in considerazione delle altre funzionalità offerte.</p>
Cai			1,00
RIPARAMETRAZIONE			1,00
PUNTI ASSEGNATI			4,00

LOTTO 1 Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia	Tipologia punteggio D/T	PUNTEGGIO MAX	Cirfood S.C.
CRITERIO			
<p>4) Piano delle emergenze Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione quali: guasti, malfunzionamenti, compresi guasti al sistema informatico di prenotazione dei pasti, scioperi del personale, oltre a quanto previsto all'art. 36 "Cause di interruzione del servizio" e sub. 36.1, 36.2 e 36.3 del Capitolato tecnico.</p> <p>La Commissione attribuirà un giudizio secondo la seguente scala: Ottimo: 1,0 - Più che adeguato: 0,80 - Adeguato 0,60 - Parzialmente adeguato 0,40 - Scarsamente adeguato 0,20 - Non adeguato 0,00.</p>	D	4	<p>Il giudizio della Commissione è OTTIMO. La capillarità dei centri pasto presenti nel lotto (35) e di personale consente al concorrente di far fronte a gran parte delle emergenze. Dichiara di avere centri pasti di emergenza, coincidenti con i centri pasto di cui prima. Presenza di un Team di emergenza. L'Operatore dichiara che di ogni emergenza verrà data comunicazione all'Azienda Sanitaria. L'Operatore Economico dispone di Squadre jolly di personale di emergenza, esperti in tutte le fasi di predisposizione dei pasti e già formate. La centrale operativa dispone di un team che gestisce le emergenze, mediante il Sistema informatico Easy Vista. Il piano di emergenza riguarda anche la catena degli approvvigionamenti. I mezzi sono garantiti, in casi eccezionali, dalla convenzione tra Cirfood ed Unipol Rental. Le emergenze in materia informatica sono affrontate tramite due Server Farm dove sono conservati i dati. Per la mitigazione del rischio alimentare Cirfood ha attivato Food Defence (THACCP).</p>
Cai			1,00
RIPARAMETRAZIONE			1,00
PUNTI ASSEGNATI			4,00
<p>5) Produzione delle diete ad personam al verificarsi dell'interruzione della produzione presso la cucina dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) di cui alla lettera B), dell'art. 8.13 del Capitolato tecnico. Produzione delle diete ad personam al verificarsi dell'interruzione di cui alla lettera B), dell'art. 8.13 "Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenza presso la cucina dell'ASMN" del Capitolato tecnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 3 punti • No=0 punti <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" l'offerta del servizio di produzione delle diete ad personam al verificarsi dell'interruzione di cui alla lettera B) dell'art. 8.13 del Capitolato tecnico.</p>	T	3	<p>Si= 3 pt.</p>
PUNTI ASSEGNATI			3,00
<p>6) Ricezione prenotazioni e produzione dei pasti per i degenti al verificarsi dell'interruzione della produzione pasti presso la cucina dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) di cui alla lettera C), dell'art. 8.13 del Capitolato tecnico. Saranno valutate in termini di concretezza, fattibilità e completezza le soluzioni proposte per la ricezione delle prenotazioni dei pasti e il grado di implementazione del dietetico e del menu vigente nel periodo di riferimento, al verificarsi dell'interruzione di cui alla lettera C), dell'art. 8.13 "Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenza presso la cucina dell'ASMN" e secondo quanto previsto al punto 4) dell'art. 9 "Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra" del Capitolato tecnico.</p> <p>La Commissione attribuirà un giudizio secondo la seguente scala: Ottimo: 1,0 - Più che adeguato: 0,80 - Adeguato 0,60 - Parzialmente adeguato 0,40 - Scarsamente adeguato 0,20 - Non adeguato 0,00.</p>	D	9	<p>Il giudizio della Commissione è OTTIMO. L'Operatore Economico, in caso di interruzione della produzione dei pasti presso la cucina dell'Arcispedale S.Maria Nuova propone 4 centri di produzione pasti alternativi, certificati e dotati di generatore elettrico (Belvedere, Braccio di Ferro, Fabbro, Corte Tegge) che saranno attivati tenuto conto dei tempi di comunicazione dell'emergenza e del tempo in cui questa dovesse verificarsi. L'Operatore Economico si dichiara in grado di implementare l'intero dietetico. Come sistema informativo può essere utilizzato sia quello del S. Maria Nuova che quello del Fornitore.</p>
Cai			1,00
RIPARAMETRAZIONE			1,00
PUNTI ASSEGNATI			9,00
<p>7) Servizio accessorio di allestimento del terminale e della mensa self-service presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti. Sarà valutato il servizio accessorio di allestimento del terminale e della mensa self-service nei locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Azienda USL al Fornitore presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti, per la preparazione, il confezionamento dei pasti, ecc. per degenti e per dipendenti, con attrezzature, macchinari e arredi necessari per l'esecuzione del servizio in termini di efficacia delle lavorazioni da svolgersi; di efficienza sotto il profilo dei consumi energetici ed idrici e di fruibilità del percorso della mensa (cfr. art. 45 "Allestimento del terminale e della mensa self-service e sintesi delle specifiche tecniche" del Capitolato tecnico).</p> <p>La Commissione attribuirà un giudizio secondo la seguente scala: Ottimo: 1,0 - Più che adeguato: 0,80 - Adeguato 0,60 - Parzialmente adeguato 0,40 - Scarsamente adeguato 0,20 - Non adeguato 0,00.</p>	D	5	<p>Il giudizio della Commissione è OTTIMO. La Commissione apprezza il servizio accessorio di allestimento del terminale e della mensa self-service nei locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Azienda USL al Fornitore per le attività previste all'art. 45 del Capitolato Tecnico. La Commissione apprezza la restituzione all'Azienda USL dell'attuale spazio per lo stoccaggio delle merci.</p>

LOTTO 1 Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia	Tipologia punteggio D/T	PUNTEGGIO MAX	Cirfood S.C.
CRITERIO			
Cai			1,00
RIPARAMETRAZIONE			1,00
PUNTI ASSEGNATI			5,00
<p>8) Offerta di prodotti dell'ortofrutta certificati, per la mensa dipendenti. Offerta di prodotti dell'ortofrutta per la mensa dipendenti certificati nell'ambito del "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (SQNPI) o equivalenti (DOP, IGP, IGT, STG, "Prodotto di montagna") o provenienti da agricoltura sociale e/o o aziende della rete LAQ o a "filiera corta / KMO" o "Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna" (il cui elenco viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398), in misura pari ad un ulteriore 10% rispetto a quanto previsto dai CAM per il personale degli uffici e all'art. 14.2 in merito a "Frutta, ortaggi, legumi e cereali" del Capitolato tecnico e con riferimento ai seguenti prodotti: Albicocche, Fragole, Kiwi, Mele, Pere, Pesche/ Pesche Nettarine, Patate, Pomodori.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 2 punti • No= 0 punti Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" i prodotti offerti. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto con l'indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (marchio "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" - SQNPI - o equivalenti ad es., DOP, IGP, IGT, STG, "Prodotto di montagna" o provenienti da agricoltura sociale e/o o aziende della rete LAQ) dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (ad es., iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun'azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".	T	2	Si= 2 punti
PUNTI ASSEGNATI			2,00
<p>9 Pesce azzurro fresco per la mensa dipendenti. Offerta di una preparazione a base di pesce azzurro fresco, almeno 1 volta alla settimana, presso la mensa per dipendenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 2 punti • No=0 punti Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" i prodotti offerti. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".	T	2	Si= 2 punti
PUNTI ASSEGNATI			2,00
<p>10) ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari. Possesso della certificazione ISO 22005:2007:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 2 punti • No=0 punti Occorre presentare copia della certificazione. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi". Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi. Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito	T	2	Si= 2 pt
PUNTI ASSEGNATI			2,00

LOTTO 1 Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia	Tipologia punteggio D/T	PUNTEGGIO MAX	Cirfood S.C.
CRITERIO			
11) ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro. Possesso della certificazione ISO 45001:2018: • Si= 2 punti • No=0 punti Occorre presentare copia della certificazione. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi". Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi. Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara	T	2	Si= 2 pt
PUNTI ASSEGNATI			2,00
12) SA8000:2008 Responsabilità sociale • Si= 1 punto • No=0 punti Occorre presentare copia della certificazione. Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi". Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi. Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito	T	1	Si= 1 pt
PUNTI ASSEGNATI			1,00
13) Assenza di verbali di discriminazione di genere. Sarà valutata l'assenza, negli ultimi 3 anni, di verbali di conciliazione extragiudiziale per discriminazione di genere (D.lgs. n. 198/2008 artt. 37- 41) con Ufficio della Consigliera di parità: • Assenza di verbali, si = 1 punto; • Presenza di verbali = 0 punti. Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" l'assenza o la presenza di verbali. Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito	T	1	Si= 1pt
PUNTI ASSEGNATI			1,00
14) Presenza di donne in ruoli apicali. Sarà valutata la presenza di donne in ruoli apicali (Consiglio di amministrazione/amministratore e dirigenti): • percentuale pari o superiore al 30% = 1 punto; • percentuale inferiore al 30% = 0 Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" la percentuale di donne in ruoli apicali. Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara.	T	1	Percentuale dichiarata superiore al 30% = 1pt
PUNTI ASSEGNATI			1,00
PUNTI TOTALI (MAX 70)			70