

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Criteria e sottocriteri	N. punti criteri	N. punti sotto criteri	Modalità di attribuzione (confronto a coppie/ formule)	Criterio di valorizzazione	Documentazione richiesta (relazione, dichiarazione ecc) da inserire nella busta B - offerta tecnica
OFFERTA TECNICA	70				
A) Fornitura nuove attrezzature e nuovi impianti	24				
<i>A.1. revisione / fornitura e installazione impianti di aspirazione delle cucine e delle sale ristorazione</i>		9	metodo del "confronto a coppie"	Sarà premiata l'offerta che proporrà l'installazione di nuovi impianti comprese le cappe con funzionamento a compensazione o induzione.	Il concorrente dovrà illustrare gli interventi che intende eseguire. Dovrà precisare le attività di revisione e di sostituzione di ogni singolo componente. Dovrà allegare tutta la documentazione tecnica necessaria per valutare le migliorie proposte. Potrà anche proporre la sostituzione completa degli impianti di aspirazione in sostituzione di quelli esistenti. Dovrà presentare il progetto dell'impianto con una relazione tecnica che illustrativa l'adeguatezza ai volumi di aria da trattare..
<i>A.2. miglioramento tempi di consegna e installazione delle attrezzature previste nell'allegato 1 al capitolato</i>		8	entro 5 mesi: 2 punti; entro 4 mesi: 4 punti; entro 2 mesi: 8 punti; vedi Capitolato art. 3.12	Sarà premiata l'offerta che proporrà la maggiore anticipazione della fornitura e il completamento dell'installazione delle nuove attrezzature in tutte le mense.	Il concorrente dovrà dichiarare l'impegno espresso alla consegna della fornitura nel tempo migliorato i tempi di consegna e installazione.
<i>A.3. proposte migliorative rispetto alla lista di attrezzature di cui all'allegato 1 al capitolato con particolare riferimento ai consumi energetici degli elementi refriganti, dei forni e e lavastoviglie.</i>		3		Il punteggio verrà assegnato all'offerta che dichiarerà i consumi energetici media di tutti i prodotti di questa categoria più bassi. il consumo medio media sarà calcolato sommando tutti i valori in kw/h di tutte le attrezzature diviso il numero delle medesime.	Il concorrente deve presentare relazione per spiegate le migliorie che intende proporre. Possono essere introdotte ulteriori attrezzature o migliorare gli aspetti qualitativi rispetto ai prodotti standard. Per ogni attrezzatura dovrà essere fornita una scheda tecnica. In particolare per le attrezzature ad alto assorbimento energetico dovranno essere evidenziati il consumo di energia e altri indicatori (un riferimento sono quelli presenti nell'etichetta energetica secondo la classificazione Energy Label (Direttiva 92/75/CEE) anche se non previsti per attrezzature professionali) utili a valutare le performances di sostenibilità ambientale.

ALLEGATO A AL DISCIPLINARE APP.11/2018 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

<p>A.4. fornitura e installazione di ventole di aspirazione nei locali spogliatoio e servizi igienici</p>		<p align="center">2</p>	<p align="center">metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Il punteggio verrà assegnato al progetto migliore valutato tenendo conto congiuntamente delle quantità di ventole offerte e delle caratteristiche tecniche dei modelli.</p>	<p>Il concorrente dovrà presentare un progetto tecnico, allegando i disegni tecnici dei locali interessati, dove dovrà dichiarare quali ventole intende sostituire e se intende installarne di aggiuntive. Dovrà dimostrare che la capacità di ricambio d'aria complessiva (in m³/ora) è adeguata al volume di ciascun locale. Inoltre dovrà presentare l'elenco delle ventole offerte allegando le schede tecniche da dove risulti la tipologia, il consumo e la potenza.</p>
<p>A.5. proposte migliorative per quanto riguarda la dotazione di pentolame, gastronorm e utensileria ad integrazione della dotazione consegnata da GTT (come da inventario consegnato in sede di sopralluogo)</p>		<p align="center">1</p>	<p align="center">metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Sarà valorizzata la proposta ritenuta più congruente con le necessità di ciascuna mensa tenuto anche conto delle caratteristiche tecniche e qualitative dei prodotti proposti.</p>	<p>Il concorrente dovrà elencare i prodotti offerti oggetto della fornitura distinti per misura e per mensa. Le integrazioni proposte dovranno essere coerenti con la dotazione attuale e con il volume dei pasti da produrre per ciascuna mensa. Dovranno essere evidenziati gli aspetti tecnici e qualitativi dei prodotti offerti.</p>
<p>A.6. proposte migliorative per il sistema di distribuzione fornitura portaposate e distributori di bicchieri con caratteristiche che migliorino il livello di igienicità</p>		<p align="center">1</p>	<p align="center">metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>La non disponibilità di uno dei due elementi determinerà la mancata assegnazione di punti. Sarà premiata l'offerta che garantirà il miglior livello di igienicità.</p>	<p>Il concorrente dovrà illustrare le proposte che intende attuare nel sistema distributivo per velocizzare l'attività di distribuzione le tipologie dei due elementi richiesti. Dovrà allegare schede tecniche e immagini a supporto della proposta.</p>
<p>B) Organizzazione del servizio, menù e derrate</p>	<p align="center">19</p>				
<p>B.1. soluzioni organizzative per l'erogazione del servizio serale: feriale e festivo</p>		<p align="center">6</p>	<p align="center">metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Verrà valorizzato il sistema che prevede la somministrazione dei pasti con modalità che consentono il ritiro personalizzato del pasto prenotato.</p>	<p>Il concorrente deve illustrare un sistema che preveda soluzioni alternative per la somministrazione delle cene dei giorni feriali e festivi come previsto all'articolo 3.2 del capitolato.</p>
<p>B.2. migliorie sull'origine degli alimenti</p>		<p align="center">3</p>	<p align="center">metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Verrà valorizzata l'offerta che migliora maggiormente i requisiti minimi previsti dal CAM all'art. 5.3.1. (allegato1 al DM del DM 21-09-2011)</p>	<p>Il concorrente deve dichiarare le percentuali di provenienza dei prodotti secondo la suddivisione prevista all'articolo 5.3.1 del DM 21-09-2011. Le percentuali non possono essere inferiori a quelle minime previste nel medesimo articolo.</p>
<p>B.3. produzione di un archivio informatico contenente i dati presenti sui fogli firma (art. 7.3 del capitolato) e modalità di trasmissione a GTT</p>		<p align="center">2</p>	<p align="center">metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Sarà premiato il sistema che proporrà l'elaborazione di un flusso informatico, preferibilmente in formato excel, con i dati dei fogli firma trasmesso via e-mail o reso disponibile sul portale del concorrente.</p>	<p>Il concorrente deve illustrare una modalità alternativa alla trasmissione cartacea dei fogli firma.</p>
<p>B.4. soluzioni organizzative per il sistema di prenotazione pasti del servizio serale feriale e festivo</p>		<p align="center">2</p>	<p align="center">metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Sarà premiato il sistema che offre più possibilità di prenotazione e che sono ritenute più corrispondenti alle esigenze del personale GTT.</p>	<p>Il concorrente deve illustrare un sistema che preveda la prenotazione delle cene mediante supporto informatico: con l'invio di e-mail o con inserimento sul portale del concorrente in apposita area destinata a GTT</p>

ALLEGATO A AL DISCIPLINARE APP.11/2018 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

B.5. presenza di un addetto amministrativo presso l'ufficio della mensa Manin		2	Numero di giorni offerta i-esima ----- x 4 = punteggio Numero di giorni offerta massima	Verrà valorizzato il maggior numero di giorni dichiarato. Numero massimo giorni 5. Se il concorrente non offre almeno un giorno sarà attribuito punteggio zero.	Il concorrente deve dichiarare il numero di giorni in cui si impegna a garantire la presenza di un addetto/a per almeno tre ore/giorno.
B.6. assenza di personale - tempi di sostituzione		2	tempo di sostituzione offerta minima ----- x 2 = punteggio tempo di sostituzione offerta i-esima	Sarà premiata il concorrente che proporrà il minor tempo di sostituzione del personale assente. Non sono ammessi tempi superiori a 120 minuti e inferiori a 30 minuti.	Il concorrente deve dichiarare il tempo di sostituzione del personale assente. Il tempo decorre dal momento del ricevimento della comunicazione del dipendente o, in caso di infortunio o malore, dal momento dell'abbandono del posto di lavoro. La sostituzione si intende effettuata se è stato ricostituito il team necessario a svolgere il servizio.
B.7. gestione emergenze causate da interruzione servizi di rete (energia, gas, acqua o lavori urgenti alle strutture o impianti che impediscono la normale attività del servizio di ristorazione) - necessità di servizio alternativo.		1	metodo del "confronto a coppie"	Sarà premiata la proposta organizzativa ritenuta più efficace.	Il concorrente deve presentare relazione illustrativa delle modalità di attuazione del servizio alternativo anche utilizzando un centro di cottura o una sede di ristorazione collettiva a disposizione. Deve impegnarsi ad attivare il servizio come previsto all'art. 3.4 del capitolato. Devono essere specificati i tempi attuativi della soluzione proposta
B.8. piano dei turni di lavoro e ore previste		1	Numero ore offerta i-esima ----- x 2 = punteggio Numero ore offerta massima	Verrà valorizzato il maggior numero di ore dichiarato complessivamente.	Il concorrente deve dichiarare il piano dei turni di servizio. In particolare dovrà dichiarare le ore di manodopera necessarie per l'espletamento delle fasi di ricevimento e immagazzinamento derrate, preparazione pasti, distribuzione, ritiro vassoi, lavaggio stoviglie, pulizia attrezzature e locali, predisposizione ordini. (vedi Tabella 1a e Tabella 1. b)
C) Manutenzione di macchinari, attrezzature e impianti	12				Il concorrente deve descrivere la flotta dei veicoli impiegati nell'appalto evidenziando i sistemi che diminuiscono l'impatto ambientale e i dispositivi di sicurezza in dotazione;
C.1. gestione della manutenzione su supporto informatico.		4	metodo del "confronto a coppie"	Verrà premiata la proposta di un sistema che preveda la codifica delle attrezzature mediante bar code/QR code destinata alla lettura con tablet/smartphone, l'apertura in automatico delle richieste di intervento, l'aggiornamento del registro delle manutenzioni, la gestione di messaggi informativi (alert) a GTT e la possibilità per GTT di visualizzare il registro manutenzioni da remoto.	Il concorrente deve dichiarare la disponibilità di un programma gestionale specifico per la manutenzione. Dovrà illustrarne il funzionamento e i vantaggi che ne derivano.
C.2. manutenzione programmata dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.		4	metodo del "confronto a coppie"	Sarà valutato positivamente un sistema che preveda controlli frequenti, un aggiornamento automatico del registro manutentivo e un flusso informativo verso GTT in tempo reale. ad ogni nuova anomalia e a ripristino avvenuto.	Il concorrente deve descrivere il piano di manutenzione programmata distinto per ogni tipologia di macchinari/attrezzatura indicando la frequenza, le modalità di gestione del registro manutentivo e del flusso informativo verso GTT.

ALLEGATO A AL DISCIPLINARE APP.11/2018 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

<p>C.3. manutenzione accidentale dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti.</p>		4	<p>metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Il maggior punteggio sarà assegnato al concorrente - sia che intenda avvalersi di un tecnico dipendente, sia che intenda affidare i servizi manutentivi ad un operatore esterno - che propone la soluzione che assicura i più elevati livelli di servizio intesi sia come capacità tecnica di intervento manutentivo sia come minori tempi di ripristino della funzionalità.</p>	<p>Il concorrente deve dichiarare di disporre di personale tecnico in grado di eseguire le manutenzioni o di un contratto, o di preventivi, con una primaria ditta specializzata nella manutenzione di macchinari e attrezzature da cucina. Nel caso di tecnici dipendenti dovrà allegare il c.v. dal quale risulti un'esperienza di almeno 5 anni nel settore della manutenzioni della ristorazione. Nel caso di affidamento a manutentore esterno dovrà dare evidenza dei servizi forniti dal manutentore al concorrente o ad altre ditte di ristorazione negli ultimi due anni, elencando i contratti, il relativo importo e almeno due attestati di buona esecuzione.</p>
<p>D) Pulizia locali, macchinari, attrezzature, cappe di aspirazione e canali interni (di immissione ed estrazione)</p>	10				
<p>D.1. Ore destinate all'attività di pulizia</p>		4	<p>Tempo offerta i-esima ----- x 4 = punteggio Tempo offerta max</p>	<p>Verrà valorizzato il maggior tempo complessivo, tenuto conto delle frequenze, destinato all'attività di pulizia dichiarato.</p>	<p>Il concorrente deve dichiarare le frequenze e le ore destinate all'attività di pulizia distinte per ciascuna voce prevista in capitolato (art.3.5) e per mensa (vedi Tabella 2). Deve illustrare le modalità (lavaggio, disinfezione), i prodotti e le attrezzature che intende utilizzare. Le pulizie possono essere svolte da personale interno o da addetti terzi. Le ore di pulizia non possono sovrapporsi alle ore di preparazione e distribuzione pasti.</p>
<p>D.2. Disponibilità di attrezzature, manuali ed elettriche, per l'attività di pulizia offerte in più oltre a quelle previste in capitolato</p>		3	<p>metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Verrà valorizzata la proposta che prevede il maggior numero di attrezzature aggiuntive oltre il minimo previsto in capitolato. Per macchine ad alimentazione elettrica saranno valutate le migliori performance per : classificazione energetica, maneggevolezza (in termini di peso, dimensioni e impugnatura), capacità serbatoio acqua, tipo di batterie e resa per metro quadro.</p>	<p>Il concorrente dovrà elencare l'eventuale maggiore disponibilità di attrezzature (elettriche o manuali) offerte oltre le tre macchine lavasciuga previste. Nel caso di macchine elettriche dovrà allegare scheda tecnica con la classificazione energetica, il peso, le dimensioni, il tipo di impugnatura, la capacità del serbatoi dell'acqua (pulita/sporca), la resa per metro quadro e il tipo di batterie.</p>
<p>D.3 pulizia delle cappe, dei filtri e dei canali di estrazione e immissione (ove presenti)</p>		3	<p>metodo del "confronto a coppie"</p>	<p>Il maggior punteggio sarà assegnato al concorrente che proporrà - sia nel caso che affidi gli interventi a personale dipendente sia che li affidi a ditta esterna - una soluzione in termini di frequenza, di attrezzature e prodotti utilizzati, che assicuri elevati livelli di servizio.</p>	<p>Il concorrente deve dichiarare se intende affidare la pulizia a personale interno o ditta esterna. Nel caso di personale interno dovrà dimostrare che dispone dell'attrezzatura necessaria per l'esecuzione degli interventi. Nel caso di ditta esterna dovrà dimostrare di disporre, di un contratto, o di preventivi, con una primaria ditta specializzata nella pulizia e manutenzione di impianti di aspirazione e cappe da cucina. Dovrà anche dare evidenza dei servizi di pulizia forniti al concorrente o ad altre ditte di ristorazione negli ultimi due anni, elencando i contratti, il relativo importo e almeno un attestato di buona esecuzione.</p>

ALLEGATO A AL DISCIPLINARE APP.11/2018 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

E) Formazione del personale	5				
E.1. piano della formazione del personale		3	metodo del "confronto a coppie"	Verranno valorizzati sia la quantità di ore complessive destinate all'attività di formazione sia gli argomenti trattati con particolare riferimento: a) produzione, conservazione, sia degli alimenti tenuti in magazzino sia delle preparazioni del giorno, e somministrazione degli alimenti; b) gestione e corretto utilizzo delle attrezzature di cucina	Il concorrente deve predisporre il piano della formazione del personale. Dovrà contenere l'indicazione dei destinatari, dell'oggetto dei corsi di formazione e del monte ore aggiuntivo oltre al minimo previsto in capitolato. Devono essere previste tre tipologie di formazione: per neoassunti, continuativa di base e specifica secondo quanto previsto dal capitolato.
E.2. piano della formazione del personale: formazione specifica		2	metodo del "confronto a coppie"	Verranno valutati i titoli e il c.v. del cuoco formatore. Inoltre sarà preferito l'impiego di un unico cuoco formatore per uniformare le modalità di preparazione delle ricette, le tecniche di impiego delle attrezzature e lo svolgimento dell'attività formativa on the job con la presenza del cuoco formatore presso le cucine GTT.	Il concorrente deve, nell'ambito del piano di formazione, illustrare le modalità con cui intende svolgere la formazione specifica delle/dei cuoche/cuochi. In particolare dovrà dichiarare se intende avvalersi di scuole di cucina esterne, oppure di un cuoco dipendente o libero professionista. Dovrà precisare i titoli e il c.v. professionale posseduti dal formatore.

Tabella 1a

PIANO TURNI DI SERVIZIO				
FASCIA ORARIA PER ADDETTO (a)				

GERBIDO	num addette/i	fascia oraria lun-ven	fascia oraria sabato	fascia oraria domenica e festivi
cuoca				
aiuto				
addetta pranzo				
addetta cena				

MANIN	num addette/i	fascia oraria lun-ven	fascia oraria sabato	fascia oraria domenica e festivi
cuoca				
aiuto				
addetta pranzo				
addetta pranzo				
addetta cena				

SAN PAOLO	num addette/i	fascia oraria lun-ven	fascia oraria sabato	fascia oraria domenica e festivi
cuoca				
aiuto				
addetta pranzo				
addetta cena				

NIZZA	num addette/i	fascia oraria lun-ven	fascia oraria sabato	fascia oraria domenica e festivi
cuoca				
aiuto				
addetta pranzo				
addetta cena				

VENARIA	num addette/i	fascia oraria lun-ven	fascia oraria sabato	fascia oraria domenica e festivi
cuoca				
aiuto				
addetta pranzo				
addetta cena				

METRO	num addette/i	fascia oraria lun-ven	fascia oraria sabato	fascia oraria domenica e festivi
cuoca				
aiuto				
addetta pranzo				
addetta cena				

(a): indicare la fascia oraria di servizio dalle ore alle ore.....

Tabella 2

PIANO TURNI DI PULIZIA

IMPEGNO ORARIO

frequenza: G =giorno; M=mese; T= trimestrale; S=semestrale; A=annuale.

L'impegno di ore per la pulizia riportato in questa tabella è aggiuntivo rispetto alle ore di manodopera riportate nella tabella PIANO TURNI DI SERVIZIO. La IA potrà anche utilizzare personale di ditte esterne ferme restando le necessarie autorizzazioni di GTT per l'accesso ai locali aziendali.

VOCI	frequenza	impegno orario / intervento	numero interventi/anno	impegno orario/annuo
pulizia e disinfezione dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature.				
Pulizia dei locali e arredi della cucina: pavimenti, rivestimenti, scaffali, armadi, banco distribuzione, tavoli di lavoro;				
Pulizia locali destinati a magazzino comprese le celle frigorifere, gli armadi e gli scaffali con disinfezione periodica e disinfestazione.				
Pulizia e disinfezione degli spogliatoi, dei servizi igienici e lavatura a fondo pavimenti e rivestimenti in piastrelle;				
Pulizia (scopatura e lavaggio) dei pavimenti delle sale adibite al consumo pasti e delle relative scale di accesso;; Lavatura con prodotti idonei e successiva asciugatura dei tavoli e delle sedie dei ristoranti aziendali;; il personale che effettua tale servizio non può, nel corso di tutta la durata dello stesso, essere impegnato nella distribuzione delle vivande;				
Pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature di cucina in accordo con quanto previsto dal manuale HACCP;				
Lavatura di tutti i vetri interni ed esterni dei serramenti e tende;				
Pulizia e lavaggio con idonee sostanze ad acqua delle cappe di aspirazione, dei filtri e dei canali;				
Pulizia dei muri e delle pareti mobili (vetrate e non vetrate);				
Pulizia e lavaggio scale				
TOTALE COMPLESSIVO ORE DI PULIZIA				