

	Criterio di valutazione	Sub criterio di valutazione	Punteggio massimo	Tipologia Criterio	Modalità attribuzione punteggio	commento	PUNTI COMMISSIONE	PUNTI EFFETTIVI
1	PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO	Organizzazione del servizio	9	Discrezionale	La Commissione valuterà l'organizzazione del servizio: orario di apertura dei servizi; descrizione delle fasi del servizio: consegna dei prodotti alimentari del bar e del ristor, stoccaggio, preparazione, distribuzione delle consumazioni. Nel caso in cui i prodotti siano presenti al di fuori dei locali messi a disposizione della Asl Gallura dovrà essere illustrato il sito prescelto per la preparazione, consegna, stoccaggio dei prodotti alimentari, preparazione dei cibi, confezionamento, etichettatura, trasporto e consegna nel luogo di consumazione e relative tempistiche; tecnologie e modalità logistico-organizzative che la ditta intende adottare; elenco dei fornitori dei principali prodotti utilizzati, modalità e politiche di approvvigionamento; modalità per la rilevazione della soddisfazione del cliente;	l'orario di apertura è adeguato alle esigenze richieste con un allungamento dell'orario indicato in capitolato. la relazione descrive in maniera adeguata le modalità organizzative e le fasi del servizio, il sito scelto per la preparazione dei cibi al di fuori dei locali del bar e le modalità e tempistiche di consegna. Apprezzata la presenza di fornitori locali. Sono ben descritte le modalità per la rilevazione della soddisfazione del cliente	0,95	8,55
		Organizzazione del personale	6	Discrezionale	La Commissione valuterà l'organizzazione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi, in particolare l'organigramma degli addetti che l'impresa intende utilizzare per l'espletamento del servizio avendo cura di specificare il numero, la qualifica, il monte ore giornaliero degli addetti, nonché il riferimento all'opzione esercitata riguardo all'apertura prolungata; le eventuali attestazioni di qualificazione professionale possedute dagli stessi addetti al servizio; Al fni del rispetto della clausola sociale sulla stabilità occupazionale di cui al punto 11, il concorrente allega all'offerta tecnica un progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale descrizione del vestiario degli addetti; Coordinatore del Servizio; piano di formazione del personale con indicati il numero e la durata degli eventi;	E' specificato in maniera adeguata l'organizzazione del personale e la presenza del coordinatore/referente dell'Azienda. Sono indicate le qualifiche di ciascun addetto NON E' NECESSARIO ATTIVARE LA CLAUSOLA SOCIALE Il vestiario è ben descritto e appropriato a ciascuna qualifica degli operatori piano della formazione ben strutturato	0,95	5,7
		Progetto di sanificazione	6	Discrezionale	La Commissione valuterà: modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfezione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature; piano dettagliato sui tempi di pulizia, disinfezione, disinfezione, igienizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature; dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP; dettaglio dei prodotti a basso impatto ambientale utilizzati per la pulizia, sanificazione e disinfezione; piano di gestione dei rifiuti con la descrizione delle modalità organizzative per la raccolta e smaltimento dei rifiuti secondo le modalità della raccolta differenziata	Vengono descritte le modalità di pulizia, sanificazione e disinfezione delle superfici facendo particolare attenzione alla prevenzione della contaminazione crociata. Sono ben descritti i prodotti utilizzati per la pulizia ma meno le loro caratteristiche di impatto ambientale.	0,9	5,4
2	PRODOTTI	Presenza quotidiana di almeno due alternative di menu per ogni singola portata (primi piatti – secondi piatti – insalate – frutta di stagione)	3	Tabellare	Si= 3 punti no= zero punti	si	1	3
		Presenza quotidiana in menù di pietanze fresche gluten-free e senza lattosio preparate in loco o al di fuori dei locali Asl	6	Tabellare	Si= 6 punti no= zero punti	si	1	6
		ECCEDENZE ALIMENTARI E DESTINAZIONE DI CIBI E BEVANDE NON SOMMINISTRATI	4	Discrezionale	la commissione valuterà l'impegno a recuperare il cibo non somministrato e destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o potrà proporre ulteriori sistemi per evitare lo spreco alimentare.	Risultano previste moltissime attività per la prevenzione dello spreco alimentare	1	4
		Sana alimentazione	9	Discrezionale	La Commissione valuterà gli elementi di attenzione alla sana e corretta alimentazione: la qualità dell'offerta dei pasti, la diversificazione dei menù con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale, la rotazione periodica delle ricette, l'offerta di pietanze della tradizione gastronomica regionale, l'impiego in percentuali significative di materie prime di origine biologica e a filiera corta	Sono presenti tutti gli elementi di attenzione ad una sana e corretta alimentazione, compresa la rotazione del menù in base alla stagionalità. Apprezzato il riferimento a pietanze di tipo regionale	0,93	8,37
3	PROPOSTA DI ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI	Progetto di allestimento del locale	6	Discrezionale	La Commissione valuterà: funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali concessi; comfort e fruibilità delle aree proposte per l'accoglienza degli utenti; caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti o/o nnestimenti di pareti, controsoffitti e pavimenti; dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, con particolare riferimento alle soluzioni tecniche adottate; caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei servizi igienici di servizio previsti per l'allestimento dei locali	Soluzioni tecniche adottate innovative e orientate sia a rendere piacevole la permanenza che a velocizzare il rito per chi ha fretta.	1	6
		Cronoprogramma	6	Discrezionale	La Commissione valuterà la formulazione del cronoprogramma dell'intervento con analisi dettagliata delle attività previste e ottimizzazione dei tempi di realizzazione	Cronoprogramma descritto è formulato nei tempi richiesti con indicazioni di riunioni con il RUP	1	6
4	CERTIFICAZIONI	Possesto delle seguenti certificazioni: - UNI EN ISO 22000 Food Safety Management Systems –Requirements- Sistema di gestione per la sicurezza alimentare - UNI EN ISO 11584 Certificazione di qualità ristorazione – Progettazione menu ristorazione collettiva - UNI EN ISO 45001 Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro - UNI/PdR 125 Certificazione di parità di genere.	4	Tabellare	La Commissione attribuirà 1 punto per ciascuna certificazione posseduta.	Attualmente non sono in possesso di certificazioni	0	0
5	CRITERI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Progetto delle misure di riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale	3	Discrezionale	La Commissione Valuterà il progetto con particolare riferimento ai seguenti aspetti: potenza elettrica complessivamente installata e divisa per le varie attività; valutazione dell'energia elettrica prevedibilmente utilizzata (su base annua); consumo previsto di acqua potabile suddiviso in acqua calda sanitaria, fredda ed addolcita utilizzata (su base annua); accorgimenti impiantistici adottati per il risparmio energetico.	Viene indicata la potenza elettrica installata e la suddivisione per aree funzionali, oltre alla indicazione dell'energia elettrica potenzialmente utilizzata in un anno. Viene ugualmente specificato il consumo di acqua e gli accorgimenti tecnici per ridurre l'utilizzo	1	3
		Progetto per le misure per la riduzione del rumore percepito	3	Discrezionale	La Commissione valuterà l'impegno dell'offerente in relazione alla predisposizione ed installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nei locali	NON ALLEGANDO I DATI RELATIVI AL RUMORE PERCEPITO. Gli interventi fonoassorbenti sono molto dettagliati e adeguati e si concludono in maniera ottimale con il monitoraggio del confort acustico attraverso fonometri portatili e la raccolta dei dati in un report trimestrale di qualità ambientale	1	3
6	ELEMENTI MIGLIORATIVI	Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute, da fruire in determinati archi temporali e/o ogni altra forma di agevolazione proposta a beneficio degli utenti.	5	Discrezionale	Forme di abbonamento a costi ridotti per consumazioni ripetute da fruire in determinati archi temporali ed altre agevolazioni a servizio degli utenti	Sono previste carte prepagate e abbonamenti per i dipendenti ma non è specificato lo sconto applicato	0,8	4

TOTALE PUNTEGGIO TECNICO

70

PUNTEGGIO ATTRIBUITO

63,02

PUNTEGGIO RIPARAMETRATO

70,00

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Il Presidente

Componente

Componente e Segretario

CONCAS
BARBARA

Firmato digitalmente da
CONCAS BARBARA
Data: 2025.10.29 16:06:10
+01'00'

MARIA DELLA
PORTA

Firmato digitalmente
da MARIA DELLA
PORTA
Data: 2025.10.29
14:17:58 +01'00'