

Milano, 19 settembre 2014, alle ore 13.00 la Commissione di gara per l'appalto al servizio bar/tavola fredda di due sedi della Provincia di Milano (via Vivaio, 1 e viale Piceno, 60) ha esaminato il progetto tecnico delle ditte in gara.

La ditta Crotto del Murnee, ha integrato lunedì 8 settembre 2014, la documentazione, come da termini stabiliti, ed è perciò ammessa alla gara. Quindi le ditte concorrenti sono n. 7.

Queste le valutazioni sui progetti presentati. In allegato la tabella con i voti assegnati e la graduatoria parziale della gara.

Seduta di valutazione offerte tecniche, venerdì 19 settembre 2014, ore 13.00, saletta Cral

	Organizzazione del personale; centro cottura e sistema di prenotazione	Qualità dei prodotti utilizzati	Garanzie igienico-sanitarie	Migliorie
BAR AMBROSIANO	<p>- n. 5 persone per ogni sede. Indicato che il servizio si ferma alle ore 16.00, nonostante il capitolato dica alle 17.00. - Indicato il centro cottura. - Carente il sistema di prenotazione, manca quello via mail.</p>	<p>Catering interno artigianale alla tavola calda di via Battisti. Poca scelta nel menu soprattutto per i primi, dosaggi medio-bassi rispetto ai concorrenti.</p>	<p>Molto generico, parla di lavaggio quotidiano</p>	<p>Poche proposte indicate, se non un generico abbonamento con 1 omaggio ogni 10 consumazioni.</p>

<p>DR CREATUR</p>	<p>- Dettagliati i compiti e i ruoli con mansionario, ma non è chiaro se vi siano solo 4 persone che si spostino da una sede all'altra o 4 per sede.</p> <p>- Non indicato il centro cottura, ma solo indicato che c'è una cuoca, pur non essendoci spazio cucina.</p> <p>- Buono e completo il sistema di prenotazione dei pasti in via telematica.</p>	<p>Alta grammatura nei dosaggi, qualità dei prodotti più che sufficiente e indicato ogni marca utilizzata.</p>	<p>2 pagine con analisi degli spazi e impianti e i punti di criticità riferiti al singolo locale</p>	<p>Tante opzioni di abbonamento, compreso con una card, ma tutti applicabili solo in denaro contante e non ricaricabile con i ticket, strumento di pagamento principe per i dipendenti dell'Ente.</p>
<p>CROTTO DEL MURNEE</p>	<p>Sembra che il bar venga affidato solo ad apprendisti (da 3 a 7), senza controller.</p> <p>Centro cottura indicato, buona la differenziazione dei pasti per ciliaci e vegetariani.</p> <p>Insufficiente e limitato il sistema di prenotazione.</p>	<p>Troppo generica l'indicazione dei prodotti e delle marche utilizzate.</p> <p>Quantità offerte buona. Mancano schede prodotti utilizzati</p>	<p>Risulta appena sufficiente.</p> <p>Segnalazione HACCP.</p>	<p>Solo sconto del 10% e abbonamento per il pranzo.</p> <p>Buona l'offerta di erogatore d'acqua e bibite gratuito.</p>

<p>GRUPPO ERRE EFFE</p>	<p>Sufficiente l'organizzazione del lavoro con 3 persone e un supervisore per ogni sede. Indicato il centro cottura. Prenotazione anticipata per mail solo il giorno prima e non il giorno stesso: sembra poco agile.</p>	<p>Buone le porzioni e le grammature. Non c'è un progetto di qualità e di menu proposto. Viene rimandato alle tabelle tecniche voluminose ben oltre la griglia dei prodotti proposti in capitolato.</p>	<p>1 plico di 27 pagine con metodi di pulizia generici, ma non riferiti alle 2 sedi e ai materiali presenti.</p>	<p>Diverse forme di abbonamento e una buona scontistica per i Soci Cral. Tessera magnetica ricaricabile sia in contanti che con ticket.</p>
<p>JACOB</p>	<p>Organizzazione buona, con la differenziazione del personale per sede (2-4 per Vivaio, 2 part-time e 2-5 per Piceno) e disponibilità ad adeguamenti secondo le necessità dei clienti. Indicato il centro cottura. Sistema di prenotazione sufficiente, anche se mail non di default nel servizio, ma valutabile.</p>	<p>Completa l'indicazione dei prodotti, ottima la grammatura proposta.</p>	<p>1 pagina 1/2 generica con iscrizione corso formazione 2011</p>	<p>Sufficienti: abbonamenti scontati, ricarica card, organizzazione eventi come feste di compleanno o pensionamenti.</p>

<p>JV SAIDAF</p>	<p>Elevato il numero di persone impiegate (6+4+2 al bisogno), anche per servizio direttamente in ufficio o al tavolo. Centro cottura buono e vicino alle sedi dei bar. Ottimo e completo il sistema di prenotazione, compreso quello via web dal sito Cral e via App.</p>	<p>Schede dettagliate voce per voce come da griglia. Piatti di grammatura ridotta rispetto ai concorrenti. In alcune schede prodotto non sono indicate le marche e la provenienza.</p>	<p>analisi da parte di 1 ex funzionario Asl con 2 manuali specifici sulla pulizia dei prodotti e degli spazi. Molto completo con studio anche alle zone di trasporto rifiuti</p>	<p>Ottime e tante le proposte di miglioria. Erogatore acqua; tessere ricaricabili; Abbonamenti 10 consumazioni + 1 in omaggio; cash back con risparmio di 3 euro. Rinfresco gratuito per inaugurazione. Molte iniziative come raccogli rifiuti, caffè letterari, mercatini, corsi di cucina. Ottimo il sistema di customer satisfaction, miglior strumento per dare attenzione al cliente.</p>
<p>TISERVIS</p>	<p>Apertura anticipata alle 7.30 molto funzionale. Organizzazione dettagliata e ben indicata con 4 persone per Vivaio e 5 per Piceno, con possibilità di aggiungere altre risorse umane in caso di necessità. Centro di cottura di alto livello qualitativo, molto conosciuto. Sistema di prenotazione generico. Buona, invece, la gestione delle prenotazioni via e-mail.</p>	<p>Schede perfette con alta grammatura nei piatti proposti ed alta varietà. Il centro cottura è di livello molto alto, perciò anche la qualità dei piatti. I prodotti utilizzati sono di marche primarie come risulta dalle schede merceologiche.</p>	<p>Elaborato anche se un po' generico, ma comunque più particolareggiato di altri concorrenti. Evidenziato invece metodo igienico-sanitario nel centro cottura.</p>	<p>Molto buone le proposte: impianti Tv c monitor, forni microonde, dispenser di acqua e possibilità di organizzare rinfreschi per i soci a prezzi calmierati con torta in omaggio. Ottimo il sistema di customer satisfaction, miglior monitoraggio per dare attenzione al cliente. Tessere magnetiche ricaricabili. Abbonamenti 10 consumazioni + 1 in omaggio. Generi alimentari offerti gratuitamente al Cral per gli eventi proposti.</p>

Il Presidente: Maria Antonia D'Agostino Marie Antonia D'Agostino

l'Esperto APS Cral: Dorothea Titaro Dorothea Titaro

l'Esperto esterno: Odilla Pettenuzzo Odilla Pettenuzzo

l'Esperto esterno: Franca Montagner Franca Montagner

il Segretario: Flavio Caminada Flavio Caminada