

## ALLEGATO C – SCHEDA ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA

**OFFERTA TECNICA ---> max punti 70** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE		PUNTEGGI O PARZIALE (fino a.... punti)	PUNTEGGI O TOTALE
1	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b> Si chiede di indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio		<b>8</b>	<b>8</b>
2	<b>GESTIONE DEGLI IMPREVISTI ED EMERGENZE</b> Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici.		<b>4</b>	<b>4</b>
3	<b>PIANO DEI TRASPORTI</b> Indicare l'ubicazione del centro di cottura e la distanza che separa quest'ultimo dal refettorio scolastico. Numero dei mezzi impiegati e quanti di questi a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici o paraffinici, gas naturale, compreso il biometano etc.		<b>8</b>	<b>8</b>
4	<b>PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato</b> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (la distanza sarà calcolata con il sito <a href="https://www.google.it/maps">https://www.google.it/maps</a> ) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)			<b>10</b>
		No	<b>0</b>	
		Uova	<b>1</b>	
		Pane	<b>1</b>	
		Pasta, Farine	<b>1</b>	
		Formaggi, Latte e derivati	<b>2</b>	
		Carne e Salumi	<b>2</b>	
	Verdure e legumi freschi, patate e pelati	<b>2</b>		
	Frutta (escluso banane e agrumi)	<b>1</b>		
5	<b>PROPOSTE DI NUOVI MENU</b> Si richiede la proposta di 2 menù stagionali (estivo ed invernale) articolati su quattro settimane. Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti e la varietà dei piatti proposti. Garantire - qualora richiesto - nel corso di ogni anno scolastico, la preparazione di almeno n.3 menù "festivi", comprendente dolci e antipasti, in		<b>5</b>	<b>5</b>

	occasione di ricorrenze particolari o feste a tema (es.Natale, Carnevale, festa di fine anno).			
6	<p><b>INIZIATIVE PER LA RIDUZIONE DEGLI SCARTI E RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI NON CONSUMATI</b></p> <p>Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale</li> <li>• dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili.</li> </ul> <p>Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità;</p>		5	5
8	<p><b>PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DEL REFETTORIO DURANTE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</b></p>			<b>4</b>
		Disponibile con reperibilità	1	
		Disponibile in loco 1 volta a settimana	2	
		Disponibile in loco 2 volte a settimana	3	
	Disponibile in loco 3 volte a settimana	4		
9	<b>MIGLIORIE TECNICHE:</b>			<b>21</b>
9.1	Migliorie tecniche e strutturali: proposte di interventi strutturali nei locali di ricevimento pasti delle scuole e/o zone antistanti		7	

	l'accesso ai locali di ricevimento pasti delle scuole			
9.2	Reintegro, potenziamento, miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e di consumo dei pasti nelle scuole (es. carrello scaldavivande, cuoci pasta etc.)		7	
9.3	Rinnovo e/o miglioramento attrezzature nei locali di ricevimento e consumo pasti		7	
10	<b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO:</b>  Allegare progetto max. 5 facciate formato A4		5	5

*La valutazione dell'offerta tecnica avverrà nel rispetto delle Linee Guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera del Consiglio n. 1005 del 21.09.2016, ovvero mediante il sistema dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno, da parte di ciascun commissario di gara.*

*I coefficienti saranno assegnati sulla base dei seguenti parametri:*

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,5
- ottimo: punteggio pari a 1

*I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indica*

*Per essere ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio minimo di 25 punti rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, relativo al progetto qualità del servizio offerto. Le Imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta coerente con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.*