

Allegato 4)

LOTTO 2: CRITERI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

Criteri	Sub Criteri	Descrizione	Punteggio massimo	Punteggio massimo "T"	Punteggio massimo "Q"
a)		<p align="center">Organizzazione del servizio</p> <p align="center"><i>Descrizione dell'organizzazione del servizio che si intende attuare in relazione alle richieste descritte dal capitolato speciale d'appalto</i></p>	22		
	a.1)	<p><i>Fasi operative del servizio, avendo cura di indicare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;</i> • <i>le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti;</i> • <i>il piano di sanificazione delle strutture.</i> 			7
	a.2)	<p><i>Modalità di erogazione diete speciali</i></p>			4
	a.3)	<p><i>Centro cottura alternativo per produzione pasti indicare il tempo di percorrenza riportato dal sito https://www.google.it/maps/ secondo la viabilità ordinaria dall'esatta ubicazione del centro cottura alternativo fino alla sede comunale:</i></p> <p><i>a.3.1) entro 30 min. punti 3</i></p> <p><i>a.3.2) oltre 30 min. punti 1</i></p> <p><i>Eventuali certificazioni di qualità, che ricomprendano espressamente il centro di cottura alternativo; saranno considerato i seguenti certificati ISO 9001, ISO 10854, ISO 22000, ISO 22005:</i></p> <p><i>a.3.3) 0,5 per ogni certificazione per un massimo di punti 2</i></p>		5	

	a.4)	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti Organizzazione sostituzioni del personale assente			6
		Fornitori e materie prime	22		
	b.1)	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori			4
	b.2)	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari			3
	b.3)	Elementi qualitativi relativi al servizio ed ai prodotti offerti: numero di prodotti offerti. Si precisa che i prodotti offerti, le cui tipologie devono essere indicate, devono per quantità coprire l'intero fabbisogno della popolazione scolastica destinataria. Inoltre, la tipologia di derrata indicata deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire. (RIF. DM 2020 CAM)		15	
b)	b.3.1)	Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi, biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 4 prodotti = 2 punti Fino a 6 prodotti = 3 punti			
	b.3.2)	Numero di prodotti della categoria merceologica: legumi e cereali biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti			
	b.3.3)	Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti			
	b.3.4)	Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 4 prodotti = 2 punti Fino a 6 prodotti = 3 punti			

		<p>b.3.5)</p> <p>Numero di prodotti della categoria merceologica: altri prodotti trasformati biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti</p>			
		Organizzazione del personale	9		
	c.1)	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)			2
	c.2)	Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)			2
c)	c.3)	Direttore mensa: presenza superiore alle 3 h/W sino a 7 h/W = 1 punto presenza superiore alle 7 h/W =2 punti		2	
	c.4)	Dietista / Nutrizionista presenza superiore alle 2 h/W sino a 4 h/W =1 punto presenza superiore alle 4 h/W =2 punti		2	
	c.5)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto			1
		Offerte migliorative.	17		
d)	d.1)	Iniziativa ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza 2 punti: offerta di 2 iniziative; 4 punti: offerta di 4 iniziative; 6 punti: offerta di 6 iniziative; 8 punti: offerta di più di 6 iniziative		8	

d.2)	<i>Progetto di informazione all'utenza, customer satisfaction</i>			2
d.3)	<i>Progetto di recupero delle eccedenze alimentari</i>			2
d.4)	<i>Attrezzature e arredi, o eventuali migliorie agli ambienti sia nel centro cottura che nei refettori</i>			2
d.5)	<i>Servizi aggiuntivi annuali per eventi fino a 60 persone (0,50 punti per ogni servizio) massimo punti 3</i>		3	