

MOD. B7 - SCHEDA OFFERTA TECNICA

La ditta esporrà la propria offerta (divisa per ogni singolo criterio di valutazione) nella colonna denominata OFFERTA, allegando (ai fini dell'attribuzione del punteggio) ogni eventuale documento o progetto aggiuntivo (se la colonna non fosse ritenuta sufficiente o adatta alla documentazione che si intende presentare) come spiegato nella colonna denominata CRITERIO DI VALUTAZIONE

CRITERIO DI VALUTAZIONE	OFFERTA
<p>1. Riduzione impatto ambientale</p> <p>a) Disponibilità, per il servizio oggetto d'appalto, di <u>utilizzo di mezzi di trasporto ecologici</u> (veicoli ad alimentazione a GPL, gas metano o elettrica opportunamente documentata). Sarà attribuito un punteggio aggiuntivo se sarà garantito che <u>l'intero parco mezzi utilizzato</u> per il trasporto tra il centro di cottura ed i punti di distribuzione sarà alimentato a GPL, gas metano o elettrico. In caso contrario non sarà attribuito alcun punteggio: punti 5,75</p> <p><i>Per l'attribuzione del punteggio occorre presentare la fotocopia del frontespizio del libretto di circolazione o una dichiarazione nella quale la Ditta offerente si impegna, in caso di aggiudicazione dell'appalto, all'acquisto o alla trasformazione dei mezzi secondo l'alimentazione a GPL, gas metano o elettrico in tempo utile per svolgere il servizio da aprile 2015 . Ai fini dell'attribuzione del suddetto punteggio saranno presi in considerazione soltanto i mezzi che la ditta si impegna ad acquistare da immatricolare, ovvero di cui possa rendere noto in modo oggettivo il fatto che si tratti o si tratterà (a seguito di trasformazione) di un mezzo ecologico (preliminare di vendita, impegno irrevocabile del proprietario alla trasformazione dell'alimentazione a GPL, gas metano o elettrico o cessione e copia del libretto di circolazione).</i></p> <p><i>Dovrà inoltre essere indicato il mezzo che sarà utilizzato per lo svolgimento del servizio in attesa dell'ingresso del mezzo da acquistare o trasformare.</i></p> <p>b) prodotti di pulizia ecocompatibili, tovaglioli e simili di carta riciclata, materiale a perdere ecocompatibile: punti 1</p> <p><i>Per l'attribuzione del punteggio la ditta dovrà dichiarare il completo utilizzo di prodotti come sopra richiesti e presentare una breve scheda</i></p>	<p>Max 6,75 PUNTI</p>

<p><i>tecnica dalla quale si evinca la qualità ecologica di tutti i prodotti</i></p>	
<p>2. Disponibilità all'assunzione degli operatori (cuoco/sporzionatori) della ditta uscente.</p> <p>Verrà attribuito il punteggio in base al numero degli operatori, della gestione uscente, che la ditta si impegna ad assumere, anche part-time a tempo indeterminato o determinato per almeno 24 mesi decorrenti dalla data di inizio dell'appalto.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito per premiare il mantenimento dell'occupazione indipendentemente dal tipo di contratto applicato (anche se esso prevede l'obbligo di assunzione). Tenuto della personale attualmente assegnato alla commessa verrà attribuito il seguente punteggio:</p> <p>1 operatore per 5 ore sett. = 0,50 punti 1 operatore per 6 ore sett.= 0,60 punti 1 operatore per 14 ore sett.= 1,4 punti 1 operatore per 15 ore sett. = 1,5 punti 1 operatore per 17,50 ore sett. = 1,75 punti 1 cuoco per 30 ore sett.= 3 punti</p> <p><i>Il punteggio viene attribuito se solo se vengono soddisfatte (come da sopra) le ore e l'unità lavorativa, esempio: la ditta offre l'assunzione di 1 operatore per 4 ore = punti zero. la ditta offre l'assunzione di 1 operatore per 13 ore = punti 0,60. la ditta offre l'assunzione di 2 operatori per 5 ore = 1 punto.</i></p>	<p>Max 9,25 PUNTI</p>
<p>3. Controllo qualità.</p> <p>La ditta dovrà predisporre (una volta aggiudicata la gara) un Piano di autocontrollo con analisi e tamponi <u>non inferiori alla cadenza di 3 mesi.</u></p> <p>Alla Ditta che si impegna ad adottare un piano di autocontrollo che prevede analisi e tamponi con cadenza: ogni due mesi: punti 2 ogni mese: punti 4</p>	<p>Max 4 PUNTI</p>
<p>4. Strumenti di coinvolgimento dell'utenza.</p> <p>Tenuto fermo quanto previsto e dovuto dalla ditta all'articolo 7 del capitolato speciale di appalto, che prevedere modalità di coinvolgimento dell'utenza, <u>almeno una volta ad anno scolastico</u> verrà attribuito un punteggio in base alla capacità della ditta di proporre quanto previsto all'art. 7 c. 1 primo capoverso con</p>	<p>Max 4 PUNTI</p>

<p>maggior frequenza, e nello specifico con cadenza semestrale: punti 2 con cadenza trimestrale: punti 4</p>	
<p>5. Monitoraggio degli scarti Al fine di avere una verifica del gradimento del menù e del servizio verrà riconosciuto un punteggio alla ditta che effettuerà una verifica scarti (su periodo campione settimanale), pari a: per monitoraggio con cadenza 1 mesi: punti 6 per monitoraggio con cadenza 2 mesi: punti 5 per monitoraggio con cadenza 3 mesi: punti 4 per monitoraggio con cadenza 4 mesi: punti 3 per monitoraggio con cadenza 5 mesi: punti 2 per monitoraggio con cadenza superiore a 5 mesi: punti 0</p>	<p>Max 6 PUNTI</p>
<p>6. Introduzione nel menù scolastico di prodotti migliorativi</p> <p>Per utilizzo di pasta prodotta con frumento biologico: punti 6</p> <p>Per utilizzo di verdure biologiche: punti 6</p> <p>Per utilizzo uova biologiche: punti 4</p> <p>Per utilizzo di almeno un prodotto a filiera corta (<i>prodotto in un Comune ad una distanza inferiore di 10 km dai confini comunali</i>) oppure equo solidale o da terra confiscata alla mafia: punti 2</p> <p>Per utilizzo pane con approvvigionamento giornaliero: (<i>prodotto in un Comune ad una distanza inferiore di 10 km dai confini comunali</i>): punti 1</p> <p>Per utilizzo di carne bianca e rossa di razza italiana: punti 6</p> <p>Per utilizzo di olio per condimento extra vergine di oliva di provenienza: provinciale: punti 3 regionale: punti 2 nazionale: punti 1</p> <p>Formaggio per condimento: Parmigiano reggiano: punti 2 Grana padano: punti 1 Altro: punti 0</p> <p><i>Per l'attribuzione dei suddetti punteggi è necessario presentare la scheda alimentare (almeno per l'olio e per il formaggio) o in alternativa il nome della ditta fornitrice a garanzia della produzione biologica, della filiera corta e della provenienza.</i></p>	<p>Max 30 PUNTI</p>

7. Proposte migliorative

Presentazione di un progetto che, indicativamente, preveda la valorizzazione della cucina per:

- attività sociali/educative volte al coinvolgimento delle realtà locali e della ricaduta sul territorio in particolare (ma non solo) per le ore aggiuntive di utilizzo della cucina come da art. 2 del capitolato speciale;
- Eventuale attivazione del recupero del cibo integro non consumato in valorizzazione della L. 155/2003
- Azioni volte alla riduzione dei rifiuti prodotti (es: forniture con imballaggi a rendere...)

La commissione valuterà le proposte attribuendo il punteggio:

da 8 a 10 per le proposte ritenute di valore
Ottimo

da 6 a 8 per le proposte discrete

da 4 a 6 per le proposte sufficienti

da 2 a 4 per le proposte scarse

da 0 a 2 per le proposte insufficienti

0 per la proposta non presentata

all'interno di ogni fascia il punteggio sarà definito come segue, es fascia ottimo:

10 ottimo +

9 ottimo

8 ottimo -

Max 10 PUNTI