

ALLEGATO D – SCHEDA ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA

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

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE DEL COMUNE DI ROSTA QUALE COMUNE CAOFILA – PIAZZA VITTORIO VENETO N. 1</u></p> <p>Allegare documentazione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicazione dell'ubicazione del centro di cottura - piena disponibilità del centro per tutta la durata dell'appalto - comprova del tempo di percorrenza impiegato dal centro di cottura alla sede del Comune di Rosta, calcolato considerando il tragitto stradale più veloce transitabile con i mezzi adibiti al servizio negli orari di consegna dei pasti (il tempo di percorrenza sarà calcolato utilizzando il sito https://www.google.it/maps) 	Punti 6	Tra 20 e 30 minuti	Punti 0
			Tra 10 e 20 minuti	Punti 3
			Meno di 10 minuti	Punti 6
2	<p><u>GESTIONE DELLE EMERGENZE</u></p> <p>Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con indicazione delle sedi alternative (massimo 3 pagine formato A4)</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Pertinenza del contenuto della proposta con le finalità specifiche e peculiari del servizio, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione ed il contesto organizzativo</p>	Punti 6	Il punteggio sarà attribuito secondo il progetto presentato	Massimo 6 punti
3	<p><u>PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato</u></p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano d'individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps)</p> <p>(I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	Punti 14	NO	Punti 0
			Uova	Punti 2
			Pane	Punti 2
			Pasta, farine	Punti 2
			Formaggi, latte e derivati	Punti 2
			Carne e salumi	Punti 2
			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2
			Frutta (escluse, banane e agrumi)	Punti 2

4	<p><u>PROGETTI DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI</u></p> <p>Piano d'informazione all'utenza che indichi chiaramente i materiali di comunicazione ed i supporti che verranno realizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, le skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti</p> <p>Allegare progetto max 5 facciate formato A4</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito sull'efficacia e sulla capillarità del mezzo d'informazione prescelto e sulla coesistenza di molteplici modalità informative</p>	Punti 6	Il punteggio sarà attribuito secondo il progetto presentato	Massimo 6
5	<p><u>MEZZI DI TRASPORTO:</u></p> <p>Allegare una relazione nella quale vengano puntualmente indicati l'elenco di tutti i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti con la descrizione del tipo di veicolo, nome del costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, l'anno solare dal quale intende utilizzarli, la targa se già disponibile.</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito considerando il rapporto percentuale tra il numero dei mezzi di trasporto a minor impatto (ES. elettrica, ibrida ...) impiegati nel servizio ed il numero totale di quelli impiegati nel servizio stesso</p>	Punti 8	Il punteggio sarà attribuito secondo il numero di mezzi a minor impatto ambientale	Massimo 8 punti
6	<p><u>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AL CONSUMO:</u></p> <p>Allegare progetto con relativo cronoprogramma max 5 facciate formato A4</p> <p><u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u></p> <p>Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interventi rivolti ai bambini finalizzati allo sviluppo ed al mantenimento di una corretta educazione alimentare con la presenza di un animatore nel singolo refettorio - organizzazione di laboratori a tema all'interno dei singoli refettori. <p>I progetti dovranno contenere le modalità ed i tempi di realizzazione degli stessi.</p> <p>Si precisa che tutti i progetti proposti dovranno, tassativamente, essere realizzati nel corso del contratto.</p>	Punti 6	Il punteggio sarà assegnato secondo il progetto tecnico presentato	

7	<u>PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DELLA QUALITA' E/O DELLA GESTIONE DEL PERSONALE</u>	Punti 4	Disponibile con reperibilità	Punti 0
			Presenza in loco 1 volta a settimana	Punti 1
			Presenza in loco 2 volte a settimana	Punti 2
			Presenza in loco 3 volte a settimana	Punti 4
8	<u>MIGLIORIE TECNICHE:</u> Allegare progetto max 5 facciate formato A4 Proposte progettuali migliorative dei refettori senza costo aggiuntivo per la stazione appaltante, finalizzate al miglioramento del servizio. Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente ed adeguatamente dettagliate al fine di rendere agevole l'esame della commissione, mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione. <u>CRITERIO DI ASSEGNAZIONE</u> Il punteggio sarà attribuito tenendo conto dei seguenti aspetti: - SOSTITUZIONE ARREDI E/O ATTREZZATURE - ALLESTIMENTO CON CARTELLONISTICA/BANNERS A ROTAZIONE O STAGIONALI - TINTEGGIATURA DEI LOCALI - ALLESTIMENTO ISOLE ECOLOGICHE PRESSO I REFETTORI - IMPLEMENTAZIONE DOTAZIONE INFORMATICA DEDICATA ALLA PRENOTAZIONE PASTI PRESSO I PLESSI SCOLASTICI	Punti 18	Il punteggio sarà assegnato secondo il progetto tecnico presentato	
9	<u>POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO</u> (allegare copia delle certificazioni di qualità)	Punti 2	Il punteggio sarà attribuito assegnando un punto per ogni certificazione posseduta	

Ogni commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire, discrezionalmente un coefficiente variabile da zero ad uno sulla base dei seguenti parametri:

Non valutabile	Coefficiente pari a 0
Gravemente insufficiente	Coefficiente pari a 0,2

Insufficiente	Coefficiente pari a 0,4
Sufficiente	Coefficiente pari a 0,6
Buono	Coefficiente pari a 0,75
Distinto	Coefficiente pari a 0,9
Ottimo	Coefficiente pari a 1

Ciascun commissario potrà esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati.

Successivamente all'attribuzione del punteggio da parte dei commissari, verrà calcolata la media aritmetica dei suddetti coefficienti (punteggi assegnati/n. commissari di gara), la media aritmetica sarà moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

La sommatoria dei punteggi dei singoli criteri determinerà il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente in relazione all'offerta tecnica complessiva.

ATTENZIONE: LIMITE TECNICO

Verranno esclusi dalla presente procedura di gara gli operatori economici che non avranno ottenuto complessivamente almeno **35 (trentacinque) punti tecnici**, con riferimento alla sola valutazione della suddetta documentazione.