

## SCHEMA OFFERTA TECNICA

GARA A  
PROCEDURA  
NEGOZIATA

Affidamento del servizio di fornitura di pasti per consegna a domicilio periodo dal 01.02.2019 al 31.01.2022 - CIG: 7680557424

Critero di valutazione	MAX PUNTI 70	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	PUNTEGGIO (da compilare dalla Commissione)
<b>ORGANIZZAZIONE TECNICA DEL SERVIZIO (Max 35 punti)</b>				
a) Personale del centro cottura destinati a fornire il servizio richiesto	5	<p>Il punteggio viene assegnato:            Personale impiegato nel centro cottura:            numero medio annuo di addetti (*) alla produzione impiegati nel centro cottura - rapporto tra il n° degli addetti e il n° complessivo dei pasti prodotti/giorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 punti = se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno</li> <li>• 3 punti = se 1 addetto produce tra 60 e 80 pasti al giorno</li> <li>• 5 punti = se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno</li> </ul> <p><i>(*) per addetto si intende unità a tempo pieno; gli addetti a tempo parziale devono essere sommati e rapportati a unità a tempo pieno</i></p>		
b) Formazione e aggiornamento del personale destinato a fornire il servizio richiesto	3	<p>Formazione ed aggiornamento di tutto il personale con particolare riferimento al servizio del presente appalto.            Il punteggio viene assegnato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 punto per ogni corso effettuato nel biennio 2017/2018</li> </ul>		
c) Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa al sistema di sicurezza alimentare e/o Documentazione attestante il possesso della certificazione AMBIENTALE (Certificazione ISO 14000 E ISO 16000 ED EMAS)	3	<p>Il punteggio viene assegnato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 punti = assenza della certificazione</li> <li>• 3 punti = presenza della certificazione</li> </ul>		

d) Piano di emergenza in caso di blocco parziale o totale del Centro Cottura	10	<p>Il punteggio viene assegnato tenuto conto di quanto già previsto nel capitolato di gara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 punti = risoluzione immediata dell'emergenza senza erogazione di pasti freddi</li> <li>• 5 punti = riduzione dei tempi a giorni 1 (uno)</li> <li>• 0 Punti = nessuna riduzione dei tempi</li> </ul>		
<p>e) Descrizione del ciclo di lavorazione e delle attrezzature utilizzate</p> <p>Max 1 facciata formato A 4 (scrittura <i>Arial</i>, altezza carattere 11, interlinea 1)</p>	4	<p>Il punteggio viene assegnato a discrezione della Commissione in base alla dettagliata descrizione effettuata nella relazione illustrativa (La relazione dovrà contenere indicazioni sulle modalità di organizzazione del ciclo produttivo e di lavorazione e sui consumi energetici delle attrezzature utilizzate)</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 4$ <ul style="list-style-type: none"> <li>• dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice.*</li> </ul>		
f) Disponibilità di un software per l'accessibilità del servizio da parte dell'amministrazione comunale	10	<p>Il punteggio viene assegnato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 punti = assenza del software</li> <li>• 10 punti = presenza del software</li> </ul>		
<b>RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE (max 5 punti)</b>				
g) Detergenti e disinfettanti ecocompatibili	5	<p>Il punteggio viene assegnato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 punti = se viene presentata la dichiarazione dell'utilizzo di detergenti (vedi Reg. CE 648/2004 e DPR 6.02.2009 n. 21) e disinfettanti (vedi Dlgs.174 del 25.02.2000e DPR 392 del 06.10.1998) dotati di etichetta Ecolabel o per i prodotti che non ne sono in possesso idonea documentazione attestante il rispetto della normativa</li> <li>• 0 punti = nessuna dichiarazione</li> </ul>		

PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE (max 30 punti)				
<p>h) Citizen satisfaction</p> <p><b>Max 1 facciata formato A4</b> (scrittura <i>Arial</i>, altezza carattere 11, interlinea 1)</p>	5	<p>Elaborazione rappresentativa dei sistemi di valutazione della qualità delle prestazioni rispetto agli interlocutori. Dovranno essere descritte le modalità di svolgimento delle indagini, di comunicazione dei risultati al comune e di realizzazione degli interventi migliorativi conseguenti. Il punteggio viene assegnato a discrezione della Commissione</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <math display="block">P = mc \times 5</math> <ul style="list-style-type: none"> <li>dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice.</li> </ul> </p>		
<p>i) Interventi sulle attrezzature del centro di cottura in funzione di una maggiore capacità produttiva, riduzione del consumo energetico</p>	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>5 punti = se viene presentata la dichiarazione dell'utilizzo di attrezzature (frigoriferi, congelatori, forni...) appartenenti alla classe energetica A, A+ e con etichetta energy label, che riporti la caratteristiche tecniche e la classe energetiche delle attrezzature utilizzate</li> <li>0 punti = nessuna dichiarazione</li> </ul>		
<p>j) Elenco proposte di interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare o per promuovere cultura sul fenomeno degli sprechi alimentari</p>	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>0 punti = assenza di proposte</li> <li>5 punti = presenza di proposte (relazione descrittiva con modalità operative)</li> </ul>		
<p>k) Donazione del cibo e delle eccedenze alimentari a scopo solidale e sociale destinandoli ai bisognosi del territorio del Comune di Vigonovo in collaborazione con i Servizi sociali del Comune di Vigonovo e Caritas. (Allegato A della</p>	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>0 punti = assenza della disponibilità</li> <li>5 punti = presenza della disponibilità (dichiarazione del Legale rappresentante della disponibilità)</li> </ul>		

<p>“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” G.U. 30.10.2018 n. 253)</p>				
<p>l) Riciclo delle eccedenze secondo procedure trasparenti e condivise</p>	<p>5</p>	<p>Predisposizione di un piano di riciclo per i rifiuti secondo il modello <i>Food recovery hierarchy</i> dell’EPA statunitense. Il punteggio viene assegnato a discrezione della Commissione Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <ul style="list-style-type: none"> <li>dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice.*</li> </ul>		
<p>m) Informazione agli utenti  <b>Max 1 facciata formato A4</b>  (scrittura Arial, altezza carattere 11, interlinea 1)</p>	<p>5</p>	<p>Predisposizione di un piano di informazione degli utenti che indichi chiaramente la provenienza territoriale degli alimenti, la stagionalità degli stessi e la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Il punteggio viene assegnato a discrezione della Commissione Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <ul style="list-style-type: none"> <li>dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice.*</li> </ul>		

Data .....

Il concorrente

.....

(Timbro )

**PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO**

**(a cura della Commissione)**

*Somma dei singoli punteggi assegnati ai requisiti  
a) – b) – c) – d) – e) – f) – g) – h) – i) – j) – k) – l) – m)*

--