

<p>I) Organizzazione del servizio - Caratteristiche e organizzazione del personale impiegato nell'appalto:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizzazione del servizio dalla produzione pasti alla somministrazione, comprese le attività di apparecchiatura, distribuzione pasti, riordino e sanificazione con particolare riferimento a tecniche utilizzate, cicli produttivi, monte ore attività, numero operatori, distinti per qualificazione professionale, ecc., nel rispetto del monte ore minimo previsto dall'allegato del Capitolato (n.b. si precisa che il "Piano organizzativo del personale" di cui all'art 8 del Capitolato dovrà essere un documento separato dalla relazione relativa all'offerta tecnica, di cui costituirà un allegato. Esso dovrà essere elaborato nel rispetto del monte ore minimo previsto dall'allegato 3 del Capitolato). (max. 10 punti)</li> <li>2. Organizzazione della produzione delle diete speciali per la ristorazione, con particolare riferimento ai fattori di cui al precedente punto "1". (max. 6 punti)</li> <li>3. Organizzazione del servizio specifico di consegna dei pasti verso le sedi di consumo, nonché delle derrate alimentari, "Piano dei Trasporti" di cui all'art. 9 del Capitolato, con particolare attenzione ai turni di distribuzione (numero dei mezzi, percorsi e orari di consegna, numero figure impiegate, modalità di sostituzione dei mezzi che eventualmente non siano in grado di funzionare, ecc..). (max. punti 6 )</li> <li>4. Organizzazione del programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare, con indicazione di sedi alternative, spazi utilizzabili, piano dei trasporti da adottare in caso di interruzione forzata nel funzionamento dei centri cottura comunali di produzione pasti o necessità di sopperire ad interruzioni nel funzionamento di cucine di nidi e terminali attrezzati presso le altre scuole. (max. 4 punti)</li> <li>5. Organizzazione del sistema di sostituzione del personale impegnato per lo svolgimento dei servizi e forniture previsti nel presente appalto, con particolare riguardo al personale di cucina dei nidi e del personale addetto agli anziani, per assicurare la continuità nell'erogazione giornaliera del servizio, anche a fronte di malattie e altre situazioni impreviste che ci si impegna a mantenere per l'intera durata del contratto.</li> </ol>	<p><b>PUNTI 30</b></p>
---	------------------------

(max. punti 4 )	
<p>II) Misure a supporto della qualità del servizio:</p> <p>6. Validità del piano di educazione alimentare rivolto alle scuole (bambini ed adulti) e all'utenza anziana proposto dalla ditta, in accordo con i responsabili dei servizi, valutato con attenzione anche in base alle risorse economiche profuse dalla ditta per la realizzazione del Piano. (max. 3 punti per le iniziative presentate max. 3 punti per le risorse economiche impiegate)</p> <p>7. Azioni tese a garantire la qualità del servizio attraverso la maggiore stabilità possibile del personale nell'arco della durata del contratto. (max. punti 2)</p>	<b>PUNTI 8</b>
<p>III) Qualità e provenienza delle materie prime impiegate:</p> <p>8. Proposte di impiego, rispetto a quanto richiesto in capitolato, di prodotti derivanti da agricoltura biologica come definiti dalla vigente normativa della Comunità Europea, di prodotti IGP, DOP, tipici locali o a Km 0 e di prodotti provenienti da commercio equo e solidale. (max. 1 punti per offerta di n. prodotti BIO aggiuntivi rispetto a quelli richiesti; max. 1 punti per offerta di n. prodotti IGP aggiuntivi rispetto a quelli richiesti; max. 1 punti per offerta di n. prodotti DOP aggiuntivi rispetto a quelli richiesti; max. 1 punti per offerta di n. prodotti locali o a km 0. aggiuntivi rispetto a quelli richiesti; max. 1 punti per offerta di n. prodotti provenienti da commercio equo e solidale, aggiuntivi rispetto a quelli richiesti).</p> <p>9. Tecniche utilizzate per il rifornimento delle materie prime: controlli, periodicità, conservazione, ecc.. nel rispetto delle prescrizioni minime previste dal Capitolato (max. punti 1)</p>	<b>PUNTI 6</b>
<p>IV) Misure di sostenibilità ambientale:</p> <p>10. Interventi volti alla riduzione dei consumi energetici (luce, acqua, gas) presso tutti i centri operativi oggetto dell'appalto. (max. punti 2)</p> <p>11. Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi e altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni e pratiche adottate per contenere le quantità di prodotti inutilizzati e prevederne il loro riutilizzo. (max. punti 1)</p> <p>12. Tipologia e caratteristiche degli automezzi impiegati nel servizio di consegna pasti e derrate alimentari presso i terminali di consumo. (max. punti 2)</p>	<b>PUNTI 5</b>
<p>V) Migliorie aggiuntive rispetto ad azioni già considerate in punti precedenti:</p> <p>13. Qualità e valore delle migliorie strutturali, attrezzature, macchinari e impianti utili ai fini dello svolgimento dell'appalto che la ditta si impegna a fornire e interventi di miglioria che si impegna ad attuare a proprie spese per migliorare le dotazioni esistenti del centro cottura Arcobaleno aggiuntive a quelli richiesti dal capitolato, indicandone i tempi di realizzazione.</p>	

<p>(max. punti 5)</p> <p>14. Qualità e valore delle migliorie strutturali, attrezzature che la ditta si impegna a fornire a proprie spese per migliorare le dotazioni esistenti dei terminali attrezzati, delle sale mensa presso le scuole, delle cucine affidati in gestione con particolare riferimento alla fornitura di carrelli termici in aggiunta alla dotazione già presente. (max. punti 5)</p> <p>15. Riduzione dei tempi previsti dal Capitolato per l'allestimento e la messa in esercizio del centro cottura Don Milani. (max. punti 6)</p> <p>16. Qualità e valore delle attrezzature, macchinari e impianti utili ai fini dello svolgimento dell'appalto che la ditta si impegna a fornire per l'allestimento del centro cottura Don Milani. (max. punti 6)</p> <p>17. Programma di attività dello sportello in relazione a possibili ampliamenti d'orario rispetto a quanto previsto dal Capitolato, ad eventuale diversa collocazione che sia più funzionale e accessibile per l'utenza e alle modalità di informazione e comunicazione all'utenza. (max. punti 2)</p> <p>18. Altre migliorie che la ditta si impegna a realizzare nell'erogazione dei servizi offerti non valutabili nei punti precedenti. (max. punti 2)</p>	<p><b>PUNTI 26</b></p>
--	------------------------

**Saranno escluse le ditte che non raggiungeranno il punteggio minimo di punti 50 (cinquanta) per l'offerta tecnica**