

OFFERTA TECNICA E ATTRIBUZIONE PUNTEGGI

L'operatore economico dovrà produrre, una relazione tecnica contenente la descrizione dettagliata dell'attività che si intende realizzare per la gestione del servizio, descrizione dettagliata circa i menù redatti per fasce d'età, da un professionista nel campo alimentare con onere a carico della Ditta Aggiudicataria e vidimati dall'ASP ed eventuali migliorie allo stesso in conformità con le Linee Guida nazionali in materia, e che dovrà contenere l'espresso riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione di cui alla sotto riportata tabella attribuzione punteggi.

Relazione tecnica Max punti 80

La relazione tecnica dovrà essere redatta, in modo da consentire alla Stazione appaltante l'attribuzione dei singoli punteggi di cui alla tabella attribuzioni punteggi, secondo l'ordine predisposto, fino all'elemento di valutazione H.

Non saranno valutate proposte tecniche generiche senza alcun riferimento allo specifico elemento di valutazione di cui alla superiore tabella.

La relazione deve essere contenuta entro un numero massimo di 10 cartelle, una cartella equivale ad una facciata in formato A4 numerata progressivamente, strutturata in capitoli e paragrafi corrispondenti agli argomenti di cui ai suindicati criteri e sub-criteri di valutazione (escluso le tabelle per il menù). Le cartelle ed elaborati eccedenti il numero massimo sopra riferito e/o materiale aggiuntivo di qualsiasi natura non verranno tenuti in considerazione per la valutazione dell'offerta tecnica.

Il giudizio della stazione appaltante viene espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro.

Nella valutazione dell'offerta tecnica la Stazione Appaltante utilizzerà i sub criteri ed i sub pesi di seguito specificati del Parametro qualità:

		CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	MAX	Sub Criteri
A		MENU'		8	
	A.1	Somministrazione spuntino aggiuntivo a base di frutta a metà mattina agli alunni dei nidi e delle scuole dell'infanzia Certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalente	2	Frutta fresca	
			4	Composta di frutta fresca	
	A.2 *	Proposta di piatti locali, regionali, etnici, per ricorrenze particolari, a tema, e di preparazioni maggiormente appetibili per le fasce d'età interessate. Deve essere prevista anche la frequenza o programmazione della specifica proposta nel corso dell'anno scolastico. *	4	Una volta al mese	
			2	Una volta ogni 2 mesi	
B		DERRATE BIOLOGICHE E A CHILOMETRO ZERO		22	
	B.1 *	Di prodotti locali a <u>chilometro zero</u> , in riferimento a prodotti oleari, lattiero-caseari, pasta, carni e derivati della carne indicando per tipologie, le quantità.	8	• Olio extra vergine d'oliva: punti 2 • Latticini Punti 2 • Pasta Punti 2 • Carne Punti 2	

	B.2 *	Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: - IGP, DOP o DOC - Alimenti Biologici (obbligatorio allegare scheda prodotto)	6	• pasta: Punti 2 • formaggi: Punti 2 • legumi: Punti 2	
	B.3	Acquisto derrate presso fornitori con sede nel Comune di Salemi (dichiarare la % e dimostrare, in base ai menù riportati nella Tabella Dietetica dell'ASP, gli acquisti che verranno effettuati)	8	Prodotti da forno: Punti 3 Formaggi e latticini: Punti 2 Frutta e verdura: Punti 3	
C		TRASPORTO VEICOLARE PASTI		6	
	C.1 *	Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minore emissione e a minori consumi energetici (elettrici, ibride, gas)	2		
	C.2 *	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti)	4	Piano dei trasporti delle merci e di trasporto dei pasti	
D		ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		6	
	D.1	Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto. Numero di ore di formazione pertinenti al servizio (obbligatorio allegare scheda del piano formativo proposto da Ente accreditato per il periodo dell'appalto)	6	4 ore: Punti 2 8 ore: Punti 4 16 ore ed oltre: Punti 6	
E		ATTREZZATURE		8	
	E.1	Fornitura e Installazione n. 1 lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto presso il refettorio di C/da Ulmi- Salemi che rimarrà nella proprietà dell'Ente Comune di Salemi	6		
	E.3	Uso stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile) all'avvio del servizio	2		
F		ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE		10	
	F.1	Proposte di attività in tema di educazione alimentare, anche in collaborazione con le scuole ed anche con il coinvolgimento delle famiglie.	10		
G		INIZIATIVE IDONEE ALLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI		10	
	G.1	Proposte di recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad Organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ai fini di beneficenza del territorio	10	Ottimo	In base al numero di accordi
			7	buono	
			6	sufficiente	
H		CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI		10	

	H.1	Possesso della Certificazione UNIEN ISO 22000:2018 (Sicurezza alimentare)	2		
	H.2	Possesso della Certificazione UNIEN ISO 22005:2007 (Rintracciabilità delle aziende alimentari)	3		
	H.3	Possesso della Certificazione SO14001/2015 (Qualità Ambiente)	2		
	H.4	Possesso della Certificazione OHSAS 45001:2018 o OHSAS 18001:2007	3		
		TOTALE PUNTEGGIO PER OFFERTA TECNICA		80	

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

A) Menu:

* A2) sarà valutata con l'attribuzione del punteggio la proposta contenente un menu migliorativo nell'ambito delle linee guida nazionali;

* A3) saranno valutate le proposte contenenti menu locali, regionali, etnici idonei ad estendere negli scolari la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici di altre Regioni e altri paesi o dedicato ad un evento di rilevanza locale o nazionale;

B) Derrate biologiche e a KM zero:

* B1 e 2) Deve essere fornita dichiarazione con l'elenco dei fornitori dei prodotti proposti con la specifica di quantità e tipologia e provenienza dei prodotti a chilometro 0 da utilizzare nella preparazione del pasto, desumibile dai menù/tabelle dietetiche proposti con la Relazione Tecnica.

C) trasporto e la veicolazione dei pasti

C1) per il trasporto e la veicolazione dei pasti presentare apposita dichiarazione di impegno all'utilizzo di mezzi identificandoli con il numero di targa.

C2) Deve essere allegato il Piano dei trasporti delle merci e di trasporto dei pasti

* G) Iniziative idonee alla riduzione degli sprechi: saranno valutate le offerte contenenti indicazioni su specifici Protocolli o accordi sottoscritto/i tra il partecipante e le organizzazioni ONLUS attestanti tale impegno.

Per tutti i criteri e sotto criteri sopra indicati sarà valutata positivamente la completezza, chiarezza espositiva, coerenza e puntualità della proposta in relazione a quanto prescritto dal Capitolato.