

OFFERTA TECNICA – ALLEGATO B

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE	
	Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica è necessario che la ditta indichi con una X il campo di riferimento appositamente riservato da comprovare mediante autocertificazione	SPAZIO RISERVATO ALLE RISPOSTE DEI CONCORRENTI	PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE
1	Operatività e Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva		MAX 6 PUNTI
1.1	Operatività inferiore a 5 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva 1 Punto		
1.2	Operatività da 5 anni e sino a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva. 3 Punti		
1.3	Operatività da oltre 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva. 6 Punti		
2	n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente,		MAX PUNTI 5
2.1	0 - 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 1 Punto		
2.2	11 – 20 % di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 2 Punti		
2.3	21 – 40 % di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 3 Punti		
2.4	41 – 60 % di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 4 Punti		
2.5	61- 100 % di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 5 Punti		
3	Recupero avanzi		MAX PUNTI 5
3.1	la Ditta non recupera gli avanzi 0 Punti		
3.2	la Ditta recupera gli avanzi 5 Punti		MAX 5 PUNTI

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE	
4.	n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura		MAX 6 PUNTI
4.1	Rapporto maggiore di 1/100 pasti prodotti/giorno 0 punti		
4.2	Rapporto tra 1/80-1/100 pasti prodotti/giorno 4 punti		
4.3	Rapporto inferiore a 1/80 pasti prodotti/giorno 6 punti		
5	Qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presenza piano di interventi di formazione		MAX PUNTI 9
5.1	presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco. 2 punti		
5.2	presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche. 3 punti		
5.3	presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione. 4 punti		
6	Fornitura gratuita di pasti ad alunni meno abbienti		MAX PUNTI 6
6.1	Maggior numero pasti offerti 6 punti		
6.2	Restanti offerte P=(Opc x Pmax):Odv		
7	Utilizzo Prodotti biologici		MAX PUNTI 10
7.1	offerta fino a 4 prodotti biologici punti 4		
7.2	offerta fino a 8 prodotti biologici punti 6		
7.3	offerta fino a 12 prodotti biologici punti 8		
7.4	offerta oltre 12 prodotti biologici punti 10		

ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE	
8	Utilizzo di prodotti caseari e di preparazioni a base di carne DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta).		MAX PUNTI 10
8.1	offerta fino a 2 prodotti DOP/IGT punti n.4		
8.2	offerta fino a 4 prodotti DOP/IGT punti n.6		
8.3	offerta fino a 6 prodotti DOP/IGT punti n.8		
8.4	offerta oltre 6 prodotti DOP/IGT punti n.10		
9	Fornitura, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione, nelle festività pasquali e natalizie di un pandorino e di un uovo al cioccolato a tutti i fruitori del servizio per l'intera durata del contratto		MAX PUNTI 8
9.1	non disponibilità alla fornitura Punti 0		
9.2	disponibilità alla fornitura Punti 8		
10	Proposte migliorative avanzate dalla ditta		MAX PUNTI 5
10.1	Assenza di proposte Punti 0		
10.2	Presenza di proposte Da 1 a 5 Punti		

DA SOTTOSCRIVERE DIGITALMENTE IN FORMATO P7M DAL TITOLARE O LEGALE RAPPRESENTANTE
Al Responsabile del Settore Finanziario del Comune di San Mango Piemonte (SA)