OFFERTA TECNICA punti 70/100

	CRITERIO	punteggio massimo attribuibile	descrizione per attribuzione punteggi							G.M.I. SERVIZI SRL	DUSSMANN SERVICE SRL
1	DOTAZIONE DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO, RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI IMPIEGATI	3	Si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi. Specificare per ciascun automezzo marca e modello e titolo di possesso ed allegare copia della carta di circolazione					Punti 0 = anno immatricolazione 2010	Punti 2 = anno immatricolazione dal 2011 al 2015	Punti 3 = anno immatricolazione 2016 al 2019	PUNTI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE 3	3
2	PROGETTO PER LA RIDUZIONE DELL'UTILIZZO DELLA PLASTICA	3	descrizione modalità, proposte per giungere alla riduzione della plastica e rendere la mensa eco sostenibile.				Punti 0 = nessuna riduzione	Punti 1 = eliminazione tovaglie di plastica	Punti 2= eliminazione piatti, bicchieri e posate in plastica	punti 3 = eliminazione di bottiglie di plastica mediante installazione e utilizzo di depuratore	3	3
3	QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	18	**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine. (minimo di legge 70% biologico)**	indicare le percentuali per tipologia di produzione	**produzione biologica**	indicare la % di peso superiore o uguale al 70% di fornitura biologica	**punti 0** per percentuale di fornitura uguale al minimo di legge (70%)	**punti 3** per % di fornitura dal 71% e fino all'80%	**punti 5** per % di fornitura dal 81% e fino al 90%	**punti 6** per % di fornitura superiore al 90%	6	6
			carne (minimo di legge 30% biologico)	indicare le percentuali per tipologia di produzione	produzione biologica	indicare la % di peso superiore o uguale al 30% di biologico	**punti 0** per percentuale di fornitura uguale al minimo di legge (30%)	**punti 3** per % di fornitura superiore al 30% e fino al 40%	**punti 5** per % di fornitura superiore al 40 a fino al 50%	**punti 6** per % di fornitura superiore al 50%	6	6
			pesce (minimo di legge 30% biologico)	indicare le percentuali per tipologia di produzione	acquacoltura biologica	indicare la % di peso superiore o uguale al 30% di biologico	**punti 0** per percentuale di fornitura uguale al minimo di legge (30%)	**punti 3** per % di fornitura superiore al 30% e fino al 40%	**punti 5** per % di fornitura superiore al 40 a fino al 50%	**punti 6** per % di fornitura superiore al 50%	6	6
4	TIPOLOGIE DI DERRATE ALIMENTARI "KM0" a filiera corta	16	**carne**	Indicare tipologia e razza (bovina, ovina e suina)		indicare la % sul totale della fornitura	**punti 1** per % dal 10 e fino al 25	**punti 2** per % dal 26 e fino al 50%	**punti 3** per % di fornitura dal 51 al 75	**punti 4** per % di fornitura superiore al 75%	4	4
			Frutta fresca (mele, pere, fragole, pesche, albicocche, kiwi, prugne) ecc.	indicare le percentuali per tipologia di produzione		.....% peso sul totale	**punti 1** per % dal 10 e fino al 25	**punti 2** per % dal 26 e fino al 50%	**punti 3** per % di fornitura dal 51 al 75	**punti 4** per % di fornitura superiore al 75%	4	4
			latte e derivati	indicare le percentuali per tipologia di produzione		.....% peso sul totale	**punti 1** per % dal 10 e fino al 25	**punti 2** per % dal 26 e fino al 50%	**punti 3** per % di fornitura dal 51 al 75	**punti 4** per % di fornitura superiore al 75%	4	4
			Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucchine, zucche	indicare le percentuali per tipologia di produzione		.....% peso sul totale	**punti 1** per % dal 10 e fino al 25	**punti 2** per % dal 26 e fino al 50%	**punti 3** per % di fornitura dal 51 al 75	**punti 4** per % di fornitura superiore al 75%	4	4
5	PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE SULLA EDUCAZIONE ALIMENTARE	6	Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo	Punti 2 (punteggio massimo attribuibile) = punteggio da graduare in relazione alla qualità del progetto.							1	2
			Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari)	Punti 2 (punteggio massimo attribuibile) = punteggio da graduare in relazione alla qualità del progetto, sulla base del numero di eventi programmati.							1,8	2
			Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute	Punti 2 (punteggio massimo attribuibile) = punteggio da graduare in relazione alla qualità del progetto, su valutazione motivata della commissione.							1,8	2
6	PIANO DI PRODUZIONE, PIANO DI IGIENE AMBIENTALE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	3	Descrizione dei processi produttivi, del piano di igiene ambientale dell'organizzazione del personale specificando, per questo aspetto, quanto segue (in questa sede va dimostrata la congruità del monte ore effettivo da assicurare nel punto di servizio rispetto al monte ore teorico (comprensivo di ogni forma di assenza, permesso e/o congedo comunque denominato).	1) organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, distinto per tipo di assunzione (a tempo determinato, indeterminato, altro), qualifiche, livello di inquadramento, carico orario settimanale 2) organico previsto per sostituzioni (numero/qualifiche) 3) iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge 4) personale a supporto della gestione oltre quello previsto e attualmente in servizio 5) prodotti ecologici in carta tessuto e prodotti per la pulizia							2,5	3
7	PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI	3	descrizione modalità previste per la manutenzione delle attrezzature messe a disposizione e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni.								1,8	1,8
8	PROGETTO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI	3	modalità di acquisizione delle richieste e gestione gestione delle fasi di preparazione/ distribuzione delle diete speciali								2,7	3
9	PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale								2,6	2,8
10	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO	7	ore di personale, attrezzature, n° pasti gratuiti oltre a quelli richiesti da capitolato								6,5	6
11	PIANO DI GESTIONE DEL CICLO DEI RIFIUTI	3	con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata								3	3
12	POSSESSO DI CERTIFICAZIONI ISO	2	**elencare le cerificazioni ISO in possesso_ Sarà attribuito un punteggio di 0,5 per certificazione posseduta**								0,5	0,5
			Possesso della certificazione ISO:14001:2015 – sistema di gestione ambientale									
			Possesso della certificazione ISO:22005:2005 - Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare								0,5	0,5
			Possesso della certificazione ISO: 22005: 2007/2008 - sistemi di rintracciabilità agroalimentari								0,5	0,5
			Possesso della certificazione OHSAS 18001:2007 - Sistema di Gestione della Salute e sicurezza dei lavoratori								0,5	0,5
	TOTALE	70									65,7	67,6