

**VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE
ATTRIBUZIONE DI 40 PUNTI SU 70
(TABELLA 1)
*da presentare a pena di esclusione***

ALLEGATO 1

<i>Criteria di valutazione</i>	<i>Punteggi parziali</i>	<i>Punteggio massimo attribuibile</i>
Possesso di certificazione attestante il rispetto della parità di genere		5
Attestazione di impiego di persone con disabilità in quota eccedente l'obbligo minimo di legge		5
Rifornimenti di derrate più frequenti rispetto alla periodicità prevista nel capitolato.		5
Prolungamento dell'orario di apertura delle mense con almeno 20 pasti per turno di servizio.		5
Prolungamento dell'orario di apertura delle mense presso gli Istituti di formazione e i reparti mobili, con l'offerta di menù particolari per il personale impiegato nei servizi di ordine pubblico.		5
Abbassamento della soglia prevista dal capitolato per l'erogazione del menù con 3 primi e 3 secondi.		5
Abbassamento della soglia prevista dal capitolato per l'erogazione del secondo piatto espresso grill (<i>fettina, petto di pollo, di maiale o manzo</i>).		5
Diversificazione dei menù con ulteriori scelte di primi e di secondi in più (<i>indipendentemente dal numero di pasti per turno</i>) rispetto al capitolato.		5
TOTALE		40

VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE**ATTRIBUZIONE DI 19 PUNTI SU 70****(TABELLA 2)***da presentare a pena di esclusione*

Programma del progetto di gestione	Punteggio massimo ottenibile
Programma di pulizia e sanificazione di stoviglie, attrezzature e locali utilizzati	5
Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto sia del numero di interventi, sia della tipologia (con particolare riferimento all'uso di prodotti a basso impatto ambientale) nonché delle certificazioni possedute.	
Programma di disinfestazione e derattizzazione dei locali	4
Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto sia del numero di interventi, sia della tipologia (con particolare riferimento all'uso di prodotti a basso impatto ambientale) nonché delle certificazioni possedute.	
Programma di manutenzione di attrezzature, cucine, macchinari ed impianti	5
Il progetto tecnico dovrà prevedere la tracciabilità delle operazioni di manutenzione ordinaria effettuate e sarà maggiormente valutata l'offerta di manutenzioni straordinarie/attrezzature sostitutive in casi di malfunzionamenti.	
Impatti ambientali della logistica.	5
Nell'attribuzione del punteggio si terrà conto di: – soluzioni adottate per diminuire gli impatti ambientali della logistica; – soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci. Si veda quanto disposto dai CAM (Sezione D, punto 4). – certificazioni in materia ambientale possedute	
TOTALE	19

I concorrenti dovranno presentare distinte schede descrittive per ciascun argomento.

**VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE
 ATTRIBUZIONE DI 11 PUNTI SU 70
 (TABELLA 3)**

da presentare a pena di esclusione

Proposta migliorativa	Punteggio massimo ottenibile
Programma di formazione e aggiornamento professionale del personale La proposta dovrà chiaramente evidenziare i corsi che saranno effettuati (con rilascio di attestazioni di frequenza) per le diverse figure professionali nonché le certificazioni/curriculum posseduti dagli Istituti presso i quali saranno tenuti i corsi (anche on-line). Saranno valutate anche le offerte di corsi con insegnanti interni.	3
Garanzia di freschezza delle materie prime In particolare potrà essere premiato l'uso di carne, pesce e ortaggi che provengano da filiere corte e coltivazioni / allevamenti biologici	4
Menù speciali In particolare potranno essere premiati menù: <ul style="list-style-type: none"> - con pietanze adatte a soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari; - che tengano conto delle prescrizioni alimentari dovute a credi religiosi e a scelte etiche; - offerti per ricorrenze speciali (es. festività, giuramenti ecc...). 	3
Rilevazione del customer satisfaction tramite operatore specializzato o audit interno Potrà essere premiato il progetto per la rilevazione della soddisfazione dell'utenza	1
TOTALE	11

I concorrenti dovranno presentare distinte schede descrittive per ciascuna proposta migliorativa.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

PUNTEGGIO	PARAMETRO
<i>Prezzo pasto (pranzo e cena)</i>	= $\frac{29 \times \text{prezzo pasto della miglior offerta}}{\text{prezzo pasto dell'offerta considerata}}$
<i>Prezzo colazione</i>	= $\frac{1 \times \text{prezzo colazione della miglior offerta}}{\text{prezzo pasto dell'offerta considerata}}$