



CITTA' DI TRAVAGLIATO

PROVINCIA DI BRESCIA

AREA SERVIZI ALLA PERSONA – UFFICIO ISTRUZIONE

Piazza Libertà, 2 – 25039 TRAVAGLIATO BS

Tel. 030/661961 Fax 030/661965 Cod. Fisc. 00293540175

Sito internet: www.comune.travagliato.bs.it

P.E.C.: protocollo@pec.comune.travagliato.bs.it

SCHEDA PUNTEGGIO TECNICO

APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E DELLA SCUOLA PRIMARIA DI TRAVAGLIATO PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017. CIG: 6732598B9E.

	righe max	ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	sub punteggi	CRITERI MOTIVAZIONALI	SUBPUNTEGGI				
	A	Centro cottura	23							
1	30	dimensionamento, lay out del centro cottura con flussi delle attività e tempi preparazione, mantenimento in temperatura		10	completezza, congruenza, celerità	insuff: 0	suff: 4	buono: 6	più che buono: 8	ottimale:10
3	2	media del tempo necessario per percorrere la distanza tra il centro cottura e le sale di refezione (calcolato tramite l'applicativo on line "via Michelin" opzione di scelta "il più rapido")		9	celerità	>30 min: 0	da 20 min a 30 min: 3	da 10 a 20: 6	meno di 10: 9	
4	5	gestione delle emergenze (guasti o criticità al centro di cottura principale)		2	affidabilità	insuff: 0	buono:1	ottimo:2		
5	5	gestione criticità del monoporzione al fine di garantire la qualità dei pasti		2	qualità pasto; mantenimento qualità di gradibilità	insuff: 0	buono:1	ottimo:2		
	B	Menu	6							
6	20	proposte di eventuali variazioni ai menu base attualmente in uso, qualora ritenute migliorative; in alternativa, descrizione dell'adeguatezza del menu di base.		3	criteri per cui vengono proposte variazioni/o ritenuto validi gli attuali, e relative spiegazioni	insuff: 0	suff: 1	buono: 2	ottimo: 3	
7	5	modalità di valutazione del gradimento dei menu, e di gestione delle conseguenti eventuali necessarie modifiche		3	metodologia; azioni correttive	insuff: 0	suff: 1	buono: 2	ottimo: 3	

	C	Personale	13							
8	10	personale da adibire al servizio di distribuzione pasti, riassetto e pulizia dei locali mensa (in particolare numero, ruolo ed orari di servizio)		8	adeguatezza, esperienza, flessibilità, coerenza	insuff: 0	suff: 4	buono:6	ottimo: 8	
9	5	piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei formatori		2	completezza, congruenza	insuff: 0	buono:1	ottimo:2		
	5	rapporti con le Istituzioni scolastiche e con il Comune		3	adeguatezza, efficacia,	insuff: 0	suff: 1	buono: 2	ottimo: 3	
	D	Trasporto	6							
	5	tipologia ambientale dei mezzi che verranno adibiti al trasporto dei pasti		2	impatto ambientale	insuff: 0	buono:1	ottimo:2		
	5	organizzazione del trasporto dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto		4	affidabilità, verifiche, attrezzature	insuff: 0	suff: 2	buono: 3	ottimo: 4	
A	E	Caratteristiche sociali dell'appalto	6							
	5	proposte di tirocini e/o "attività occupazionali" che non prevedono assunzione, all'interno di progetti di inclusione sociale		2	numero, tipologia utenza, strategie utilizzate	assenti:0	buono:1	ottimo:2		
	10	programmi di lavoro protetti presenti nel centro di cottura adibito al presente servizio		2	numero, tipologia utenza, qualità e verifiche dei progetti	assenti:0	dal 30 al 60%:1	maggiore 60%:2		
	5	eventuali accordi in essere presso il centro di cottura utilizzato per il servizio relativamente al riutilizzo di piatti non consumati (nel rispetto della legge del samaritano), indicando periodo di attivazione e quantitativo medio, tipologia di controparte e di soggetti beneficiari dei pasti.		2	controparte del progetto, beneficiari, gestione	assenti:0	buono:1	ottimo:2		
	F	Caratteristiche ambientali	6							
	10	dettaglio delle proposte di prodotti/servizi relativi a prodotti primari "a distanza ridotta"/ "a filiera corta commerciale"/derivanti da agricoltura sociale;		3	frequenza, territorialità, possibilità di riscontro	insuff: 0	suff: 1	buono: 2	ottimo: 3	
	10	proposta di fornitura alimenti biologici e/o ecolabel per la realizzazione del servizio		3	realizzabilità, possibilità di riscontro	insuff: 0	suff: 1	buono: 2	ottimo: 3	
	G	Proposte migliorative appalto	10							
		migliorie relative al benessere ambientale nei locali adibiti alla mensa di proprietà del committente (manutenzioni, pulizie, arredi, attrezzature)		6	rilevanza, valore, strategicità	insuff: 0	suff: 2	buono: 4	ottimo: 6	
		servizi migliorativi offerti		4	rilevanza, ricadute sugli utenti e/o sulla cittadinanza	insuff: 0	suff: 2	buono: 3	ottimo: 4	