

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI ALL'OFFERTA TECNICA – MAX 40 PUNTI

1) QUALITA' DEI FORNITORI UTILIZZATI
MAX 2 PUNTI

La Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati:

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>per l'utilizzo di fornitori certificati ISO 9001 a carattere nazionale con più unità produttive dislocate sul territorio nazionale</i>	2
b.	<i>per l'utilizzo di fornitori certificati ISO 9001</i>	1,5
c.	<i>per l'utilizzo di fornitori non certificati</i>	0,75
d.	<i>mancata indicazione dei fornitori</i>	0

2) QUALITÀ MATERIE PRIME CON CUI SONO COMPOSTE LE PIETANZE
MAX 10 PUNTI

2.1) Prodotti freschi: – max 3

La Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati, per l'utilizzo di prodotti freschi con riferimento alle carni bovine e pollame:

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>per l'utilizzo esclusivo di prodotti freschi</i>	3
b.	<i>per l'utilizzo prevalente ma non esclusivo di prodotti freschi</i>	1,5
c.	<i>per mancata indicazione e/o non utilizzo prevalente e/o esclusivo di prodotti</i>	0

2.2) Prodotti di origine biologica: – max 3

La Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati, per l'utilizzo di prodotti biologici con riferimento ai prodotti ortofrutticoli e/o all'olio extravergine di oliva e/o pomodori pelati e/o legumi:

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>per l'utilizzo di prodotti biologici con riferimento a tutte le categorie di prodotti su indicati</i>	3
b.	<i>per l'utilizzo di prodotti biologici per almeno la metà delle categorie di prodotti su indicati</i>	1,5
c.	<i>per mancata indicazione e/o non utilizzo di prodotti biologici e/o utilizzo in percentuale inferiore a quella di cui alla lettera b)</i>	0

2.3) Prodotti DOP e/o IGP: max 4

La Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati, per l'utilizzo di prodotti DOP e/o IGP con riferimento ai prodotti derivati del latte (almeno due tipi diversi) e/o al prosciutto e/o agli insaccati (almeno due tipi diversi) :

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>per l'utilizzo di prodotti dop e/o IGP con riferimento a tutte le categorie di prodotti su indicati</i>	4
b.	<i>per l'utilizzo di prodotti dop e/o IGP per almeno tre delle categorie di prodotti su indicati</i>	2
c.	<i>per mancata indicazione e/o non utilizzo di prodotti dop e/o utilizzo in numero inferiore a quella di cui alla lettera b)</i>	0

3) MIGLIORIE DEL SERVIZIO MAX 4 PUNTI

A tal proposito la Commissione attribuirà i punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati, dando, ove necessario, adeguata motivazione scritta del punteggio attribuito ad ogni singola concorrente, tenuto conto del miglioramento dei menù con riferimento: all'introduzione di menù regionali, alle proposte migliorative consistenti nell'implemento della varietà dei primi, secondi piatti e contorni, l'introduzione di alternative fermo restando il valore nutrizionale delle alternative medesime:

3.1) Menù regionali relativi a 4 settimane: - max punti 2

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>per l'utilizzo giornaliero di menù regionali (menù completo)</i>	2
b.	<i>inserimento, nell'arco temporale sopra considerato (4 settimane), di almeno 8 menù regionali</i>	1
c.	<i>mancato inserimento di menu regionali e/o proposte non adeguate perche non rientranti tra le fattispecie di cui ai punti a) e/o b)</i>	0

3.2. Proposte migliorative consistenti nell'implemento della varietà dei primi, secondi piatti e contorni (PERIODO CONSIDERATO 4 SETTIMANE) : max – punti 2.

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>proposte che comportino il miglioramento giornaliero delle varietà dei primi, secondi piatti e contorni rispetto ai minimi indicati negli atti di gara</i>	2
b.	<i>proposte che comportino il miglioramento nell'arco temporale sopra considerato (4 settimane) delle varietà dei primi, secondi piatti e contorni rispetto, ai minimi indicati negli atti di gara di almeno 8(per ognuna) delle pietanze considerate</i>	1
c.	<i>mancato inserimento di proposte migliorative nell'arco temporale sopra considerato (4 settimane) delle varietà dei primi, secondi piatti e contorni rispetto, ai minimi indicati negli atti di gara o proposte non adeguate perche non rientranti tra le fattispecie di cui ai punti a) e/o b)</i>	0

4) PROPOSTE MIGLIORATIVE CON RIFERIMENTO A:

Bevande, attrezzature di servizio, servizi di trasporto nelle ore di attivazione del servizio, atti a garantire il servizio mensa agli studenti delle sedi universitarie relative alle facoltà di giurisprudenza, economia e scienze motorie, implementazione e/o adeguamento dei locali e/o delle strutture e/o delle pertinenze che siano in rapporto di funzionalità corrente rispetto ai locali adibiti al servizio mensa e/o al servizio medesimo - ivi inclusi gli spazi esterni e/o le aree adiacenti ai locali mensa e/o soluzioni idonee ai fini della migliore fruizione del servizio in termini di attesa, altri aspetti correlati al servizio. max punti 10

La Commissione valuterà le proposte migliorative espressamente descritte nell'offerta tecnica, e correlate ove necessario delle necessarie schede e/o elaborati, valutata la concreta realizzabilità delle proposte medesime, attribuirà il punteggio da un minimo di 0 punti a un massimo di punti 10, dando adeguata motivazione scritta del punteggio attribuito ad ogni singola concorrente – punteggio da 0 a max punti 10.

**5) RESPONSABILE DEL SERVIZIO
MAX - PUNTI 4**

La Commissione attribuirà i punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati:

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>impiego giornaliero di un responsabile del servizio durante le ore di distribuzione dei pasti</i>	4
b.	<i>impiego saltuario per non meno di tre volte la settimana di un responsabile del servizio durante le ore di distribuzione dei pasti</i>	2
c.	<i>impiego saltuario e/o comunque per un tempo inferiore a quello di cui alla lettera b), di un responsabile del servizio durante le ore di distribuzione dei pasti</i>	1
d.	<i>mancata indicazione dell'impiego di un responsabile del servizio durante le ore di distribuzione dei pasti</i>	0

**6) PULIZIE E PIANO DI MANUTENZIONE PROGRAMMATA DELLE ATTREZZATURE
MAX PUNTI 10**
6.1 Qualità dei servizi di pulizia offerti (locali e/o attrezzature): MAX PUNTI 6

La Commissione tenuto anche conto del Sistema Controllo della Qualità del servizio e delle caratteristiche dei prodotti utilizzati, con riferimento alla tutela dell'ambiente dei prodotti medesimi, attribuirà i punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati:

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
a.	<i>Ottimo</i>	6
b.	<i>Buono</i>	4
c.	<i>Sufficiente</i>	2
d.	<i>Insufficiente</i>	0

6.2)Tempistica delle operazioni di pulizia (locali e/o attrezzature): MAX PUNTI 2

Alla concorrente che in sede di offerta proporrà e/o offrirà, il minor tempo (Da indicarsi in minuti. Qualora

ALLEGATO A

venisse indicato con unità di misura del tempo diversa, la Commissione provvederà a tramutare il termine proposto, in minuti, ai fini del calcolo) per l'espletamento delle operazioni di pulizie, con riferimento a locali e/o attrezzature, verrà attribuito il punteggio pari a 2 (due/00). Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio minore determinato dal confronto proporzionale, nel rispetto della formula di seguito indicata:

$$X = \frac{Y}{Z} * 2$$

Dove:

Y = offerta migliore (minor tempo)

Z = offerta considerata

X = punteggio attribuito all'offerta.

6.3) Qualità e tempistica del servizio di manutenzione offerto: MAX PUNTI 2

La Commissione attribuirà i punteggi nel rispetto dei sottocriteri di seguito indicati, ad ogni singola concorrente:

	<u>CRITERI</u>	<u>PUNTMAX</u>
e.	<i>Ottimo</i>	2
f.	<i>Buono</i>	1
g.	<i>Sufficiente</i>	0,50
h.	<i>Insufficiente</i>	0