

OFFERTA TECNICA - TOTALE VALUTAZIONI

Procedura negoziata senza bando previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici, nel rispetto del criterio di rotazione degli inviti, ai sensi dell’art. 187 del D.Lgs. 36/2023 per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione mediante distributori automatici ubicati presso le sedi del LICEO SCIENTIFICO “LE FILANDIERE” di San Vito al Tagliamento per la durata di anni 5.
CIG: BC995325F7

PUNT. MAX												
1. Qualità del Servizio di Distribuzione Automatica			50	T/D	PUNTEGGIO Commissario 1	PUNTEGGIO Commissario 2	PUNTEGGIO Commissario 3	medie punteggi	RIPARAMETRAZIONE	MOTIVAZIONI COMMISSARIO 1	MOTIVAZIONI COMMISSARIO 2	MOTIVAZIONI COMMISSARIO 3
1.a	Piano del Servizio di Distribuzione Automatica (tempistiche di caricamento e ricambio dei Prodotti all'interno dei Distributori Automatici e modalità di distribuzione e di restituzione dei supporti magnetici - chiavetta/scheda magnetica)	15	D		0,8	0,8	0,8	0,8	12	Il piano è ben strutturato e garantisce continuità del servizio, con rifornimenti programmati, telemetria e gestione tracciata delle segnalazioni.	Il servizio di distribuzione appare essere estremamente funzionale anche in relazione delle necessità sulla base di un sistema di telemetria	L'organizzazione proposta appare efficace e adeguata al contesto scolastico, grazie alla programmazione dei passaggi, al presidio territoriale e al monitoraggio da remoto.
1.b	Catalogo Aggiuntivo Distributori Automatici (proposta merceologica di prodotti biologici, prodotti gluten free, prodotti delattosati, e/o prodotti per vegani/vegetariani aggiuntiva rispetto agli standard minimi previsti dal Capitolato Tecnico, allegato al presente Disciplinare di Gara)	15	D		0,8	0,8	0,8	0,8	12	Il catalogo aggiuntivo è ampio e diversificato, con proposte bio, senza glutine, senza lattosio, per specifiche esigenze alimentari e snack a base di frutta.	L'offerta è comprensiva di prodotti bio, equosolidali, senza glutine, senza lattosio e per favismo. Sono presenti anche snack salutari (frutta e yogurt)	L'offerta merceologica aggiuntiva è varia e risponde in modo adeguato a differenti esigenze nutrizionali e alimentari dell'utenza.
1.c	Possesso di certificazioni ISO 22000 (sicurezza alimentare); ISO 9001 (qualità); ISO 45001 (sicurezza sul lavoro); ISO 14001 (ambiente). Saranno attribuiti 3 punti per ogni certificato presentato.	12	T		1	1	1	1	12	Risultano possedute tutte le quattro certificazioni richieste dal criterio, oltre a ulteriori	Sono dichiarate tutte le certificazioni richieste e altre aggiuntive	L'operatore dichiara il possesso di tutte le certificazioni previste dal criterio, cui si aggiungono ulteriori certificazioni
1.d	Proposta di macchinari con caratteristiche tecnologiche innovative (Ad esempio: Fornire sistemi di comunicazione GSM per la telemetria in grado di fornire uno scambio di informazioni in tempo reale; ulteriori sistemi di pagamento, come accettazione di banconote e/o carte di credito; tecnologia multitouch ecc.)	8	D		0,8	0,8	0,8	0,8	6,4	I distributori proposti presentano soluzioni tecnologiche evolute, con telemetria, sistemi di pagamento digitali, touch screen e funzioni di risparmio energetico.	Le caratteristiche generali dei distributori proposti appaiono essere tecnologicamente innovative ed estremamente efficienti dal punto di vista energetico	La proposta comprende macchinari di ultima generazione con telemetria, connettività, pagamenti elettronici, interfacce touch e sistemi per l'efficienza energetica.
2. Qualità dei Servizi Accessori			20									
2.a	Piano di igiene e pulizia, nel rispetto degli <i>standard</i> descritti nel Capitolato Tecnico	10	D		0,8	0,6	0,8	0,73	7,3	Il piano di igiene e pulizia è articolato, coerente con le procedure HACCP e prevede interventi periodici, sanificazione e tracciabilità delle attività.	Il piano appare sufficientemente dettagliato ed efficace; da migliorare la pulizia e la sanificazione dei serbatoi interni dell'acqua nel caso di distributori di bevande calde non collegati all'impianto idrico dell'edificio	Le modalità di pulizia e sanificazione sono dettagliate, prevedono frequenze definite, procedure HACCP e registrazione digitale delle attività svolte.
2.b	Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria degli allestimenti e dei Distributori Automatici, nel rispetto degli standard descritti nel Capitolato Tecnico (tempo minimo di intervento 2 ore)	10	D		0,8	0,8	0,8	0,8	8	Il piano di manutenzione risulta strutturato e tracciato, con manutenzione preventiva, telemetria e organizzazione degli interventi finalizzata alla tempestiva risoluzione dei guasti.	Anche attraverso un sistema di telemetria appare garantita la tempestività degli interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria	La manutenzione ordinaria e straordinaria è organizzata secondo procedure programmate e tracciate, integrate con telemetria e Sala Regia per ridurre i tempi di fermo.
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			70		5	4,8	5	4,93	57,7			