

Denominazione operatore economico:								
C.F. e P.IVA:								
Sede legale:								
SCHEMA DI OFFERTA TECNICA LOTTO 1 - Servizio di gestione bar interno del Presidio Ospedaliero S. Chiara di Trento								
Voce	LOTTO 1 Elementi di valutazione	Punti max	Modalità di attribuzione punteggio	Valore / risposta		Punti attribuibili	Elemento offerto	
1	Criteri ambientali	22					inserire una X o altro segno inequivocabile nella casella	
1.1	<p>Con riferimento alle categorie indicate, utilizzo di prodotti provenienti da:</p> <p>A) produzione biologica;</p> <p>B) "sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”);</p> <p>C) circuito di produzione della "filiera trentina" o "interamente trentina".</p> <p><u>Le definizioni di prodotti provenienti dalle categorie sopra indicate sono riportate nel documento parametri e criteri di valutazione.</u></p> <p><i>Nel caso di offerta di singoli prodotti che presentino cumulativamente più caratteristiche oggetto di valutazione, sarà attribuito un punto per ogni caratteristica (ad esempio, in caso di offerta di succo di frutta proveniente da produzione biologica e da circuito della produzione della "filiera trentina", verranno attribuiti 2 punti).</i></p>	18	Tabellare	A	produzione biologica			
				a1)	succhi di frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
					si	1		
				a2)	verdura: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				a3)	frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				B	"sistemi di produzione integrata" e/o da prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici o tradizionali, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”)			
				b1)	formaggi o latticini: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				b2)	affettati: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				b3)	verdura: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				b4)	frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0	
						si	1	
				C	dal circuito di produzione della "filiera trentina" o "interamente trentina"			
				c1)	latte: 100% sul totale	no	0	
						si	3	
				c2)	pane: 100% sul totale	no	0	
si	3							
c3)	succhi di frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0					
		si	1					
c4)	formaggi: almeno un'alternativa sempre presente	no	0					
		si	1					
c5)	affettati: almeno un'alternativa sempre presente	no	0					
		si	1					
c6)	verdure: almeno un'alternativa sempre presente	no	0					
		si	1					
c7)	frutta: almeno un'alternativa sempre presente	no	0					
		si	1					

1.2 *vedi nota	<p>Criteri migliorativi efficienza energetica delle apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettroniche.</p> <p>L'offerta migliorativa indicata si riferisce sia alle apparecchiature introdotte ad avvio servizio che a quelle eventualmente sostituite nel corso dell'esecuzione del contratto.</p> <p>Nota Bene:</p> <p>Qualora gli apparecchi offerti - di cui alla lettera a) FRIGORIFERI, FRIGOCONGELATORI e CONGELATORI - presentino esclusivamente la vecchia etichetta energetica, barrare le opzioni della lettera a1);</p> <p>Qualora gli apparecchi offerti - di cui alla lettera a) - fossero FRIGORIFERI, FRIGOCONGELATORI e CONGELATORI professionali immessi sul mercato comunitario dal 1 luglio 2016, barrare le opzioni della lettera a2).</p> <p>Qualora gli apparecchi offerti - di cui alla lettera b) LAVASTOVIGLIE - presentino esclusivamente la vecchia etichetta energetica, barrare le opzioni della lettera b1);</p> <p>Qualora gli apparecchi offerti - di cui alla lettera b) - fossero LAVASTOVIGLIE ad uso professionale, barrare le opzioni della lettera b2). I punteggi sono attribuiti in base alla potenza massima assorbita espressa in Kw.</p> <p>Qualora gli apparecchi offerti - di cui alla lettera c) - fossero FORNI ad uso professionale, barrare le opzioni della lettera c1). I punteggi sono attribuiti in base alla potenza massima assorbita espressa in Kw.</p>	3	Tabellare	a)	Classe energetica per frigoriferi, frigocongelatori e congelatori (come da classificazione definita dal Regolamento (UE) 2017/1369 in vigore dal 01.03.2021).	D	0	
						C	0,5	
						B	1	
				a1)	<u>Vecchia</u> etichetta energetica per frigoriferi, frigocongelatori e congelatori (suddivisa in Classi)	A+	0	
						A++	0,5	
						A+++	1	
				a2)	Frigoriferi e congelatori <u>professionali</u> immessi sul mercato comunitario dal 1 luglio 2016. (suddivisa in Classi)	E - F - G	0	
						C-D	0,5	
						A (o superiore) - B	1	
				b)	Classe energetica per lavastoviglie (come da classificazione definita dal Regolamento (UE) 2017/1369 in vigore dal 01.03.2021).	E	\	
						D	0,25	
						C	0,5	
						B	1	
				b1)	<u>Vecchia</u> etichetta energetica per lavastoviglie (suddivisa in Classi)	A	0	
						A+	0,25	
						A++	0,5	
						A+++	1	
				b2)	Lavastoviglie ad uso <u>professionale</u>	< 3 Kw	1	
						3 ≤ x < 4 Kw	0,5	
						4 ≤ x ≤ 4,5 Kw	0,25	
				c)	Classe energetica per forni (come da classificazione definita dalla Direttiva 2010/30/UE in vigore dal 01.01.2015)	A	0	
						A+	0,25	
						A++	0,5	
						A+++	1	
c1)	Forni ad uso <u>professionale</u>	< 3 Kw	1					
		3 ≤ x < 4 Kw	0,5					
		4 ≤ x ≤ 4,5 Kw	0,25					
* nota 1.2: Per ciascuna tipologia [frigoriferi lett. a),a1),a2), lavastoviglie b),b1),b2) e forni c),c1)], indicare UNA sola CLASSE energetica: in caso di indicazione di più classi energetiche sulla stessa tipologia di apparecchiatura per l'attribuzione del punteggio è attribuito il valore che comporta l'assegnazione del punteggio MINORE.								
1.3	<p>Plastic free</p> <p>Vendita di acqua da asporto in bottiglie fabbricate con polietilene tereftalato come componente principale («bottiglie in PET») con almeno il 25% di plastica riciclata (ai sensi della direttiva UE 2019/904 del 21/05/2019).</p>	1	Tabellare	a)	no	0		
				b)	si	1		

2	Organizzazione del servizio	23						
2.1	Approvvigionamenti: organizzazione delle consegne delle derrate e delle bevande (prodotti non freschi) e degli ulteriori articoli non alimentari (ad eccezione di giornali e quotidiani), da parte dei fornitori, durante le ore pomeridiane (<u>dopo le ore 14.00</u>).	5	Tabellare	a)	no		0	
				b)	si		5	
2.2	Esperienza del Responsabile coordinatore del servizio ulteriore rispetto a quella richiesta in capitolato, in attività di somministrazione di alimenti e bevande.	3	Tabellare	a)	< 3 anni		0	
				b)	almeno 3 anni		1	
				c)	almeno 4 anni		2	
				d)	almeno 5 anni		3	
2.3	Esperienza del Responsabile coordinatore del servizio in attività di <u>coordinamento</u> di servizi di somministrazione di alimenti e bevande.	3	Tabellare	a)	< 2 anni		0	
				b)	almeno 2 anni		1	
				c)	almeno 4 anni		2	
				d)	almeno 6 anni		3	
2.4	Termine migliorativo per avvio servizio rispetto a quello massimo indicato in capitolato tecnico (art . 11 "avvio servizio")	12	Tabellare	a)	entro 60 giorni (nessuna miglioria)		0	
				b)	entro 55 giorni		2	
				c)	entro 50 giorni		4	
				d)	entro 45 giorni		6	
				e)	entro 40 giorni		8	
				f)	entro 35 giorni		10	
				g)	entro 30 giorni		12	
3	Prodotti offerti	15						
3.1	Vendita di ulteriori articoli non alimentari, con riferimento alle categorie indicate.	6	Tabellare	a)	biglietti autobus	no	0	
						si	1	
				b)	ricariche telefoniche	no	0	
						si	1	
				c)	libri e riviste	no	0	
						si	1	
				d)	carica batteria cellulare	no	0	
						si	1	
				e)	giochi / articoli da svago	no	0	
						si	1	
				f)	articoli di cancelleria di base (penne, block notes, ecc.)	no	0	
						si	1	
3.2	Presenza di alternative vegetariane e vegane (sempre presenti), con riferimento alle categorie indicate.	4	Tabellare	a)	"latte vegetale"	no	0	
						si	1	
				b)	pasto veloce vegetariano (ad es. panino)	no	0	
						si	1	
				c)	pasto veloce vegano (ad es. panino)	no	0	
						si	1	
d)	brioches vegana	no	0					
		si	1					
3.3	Offerta gelati migliorativa rispetto al periodo minimo indicato in capitolato (dal 1 maggio al 30 settembre)	2	Tabellare	a)	no		0	
				b)	offerta 12 mesi all'anno		2	
3.4	Qualità dei caffè offerti, in aggiunta alle caratteristiche minime richieste all'art. 5.2 del Capitolato speciale parte tecnica, che presentino singolarmente o cumulativamente le caratteristiche di seguito indicate: caffè 100% qualità arabica caffè Biologico caffè Equo e Solidale	3	Tabellare	a)	almeno 1 caratteristica		1	
				b)	almeno 2 caratteristiche		2	
				c)	tutte le caratteristiche		3	

4	Certificazioni	6					
4.1	Possesso di almeno una certificazione in corso di validità inerente il sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione (ISO 9001 o equivalenti).	1	Tabellare	a)	no	0	
				b)	si	1	
4.2	Possesso di almeno una certificazione in corso di validità inerente il sistema di gestione ambientale (certificazione UNI EN ISO 14001o equivalenti) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	1	Tabellare	a)	no	0	
				b)	si	1	
4.3	Possesso di certificazioni in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive® o equivalenti).	2	Tabellare	a)	no	0	
				b)	Certificato Family Audit o equivalenti	1	
				c)	Certificato Family Audit Executive o equivalenti	2	
4.4	Possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	1	Tabellare	a)	no	0	
				b)	si	1	
4.5	Possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	1	Tabellare	a)	no	0	
				b)	si	1	
5	Proposte migliorative	4					indicare la % di sconto offerta
5.1	Percentuale di sconto a favore del personale APSS sul Listino prezzi bar applicato dal Concessionario.		Matematico interpolazione lineare	Si assegnerà il punteggio massimo all'offerta migliore (percentuale di sconto più alta) e, in via proporzionale, gli altri punteggi secondo il metodo dell'interpolazione lineare.		da 0 a 4	
PUNTI TOTALI							70