

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI CRITERIO MAX		SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (tabellare T)	PUNTI SUB CRITERIO MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	SERCAR					ITALCATERING				
										STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO	STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5	0,5					0,5				
			1.2	Possesso della Certificazione gestione ambientale EN ISO 14001:2015	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5	0,5					0				
			1.3	Possesso della Certificazione salute e sicurezza sul lavoro ISO 45001:2018 (che ha sostituito la OHSAS 18002:2008)	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5	0,5					0				
			1.4	Possesso della Certificazione sistema anticorrosione ISO 37001:2016	SI = 0,5 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	0,5			0,5	0,5					0				
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	9	2.1	Piano di gestione degli approvvigionamenti. Descrizione di metodi, procedure e strutture per verificare la qualità delle derrate alimentari, delle modalità di selezione e controllo applicate nei confronti dei fornitori, dei termini di approvvigionamenti		4	4			0,8	0,8	0,8	0,8	3,2	1	1	0,8	0,9	3,7
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti, modalità e orario di conclusione fase confezionamento pasti		3	3			0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,8	0,7	2
			2.3	Procedure di distribuzione dei pasti;		2	2			0,8	1	1	0,9	1,9	0,8	1	1	0,9	1,9
3	PIANO DEI TRASPORTI DELLA FORNITURA PASTI	4	3.1	Gestione delle emergenze in caso di guasti dei mezzi di trasporto al fine di preservare la qualità del cibo trasportato e contenere ritardi		2	2			1	1	1	1	2	1	1	1	1	2
			3.2	Modalità di trasporto dei pasti con riferimento ai contenitori termici utilizzati per il trasporto (caratteristiche tecniche, sostituzione e reintegro, etc.)		2	2			0,8	0,6	0,8	0,7	1,5	0,8	0,8	1	0,9	1,7
4	GESTIONE DELLE EMERGENZE	10	4.1	Menù di emergenza		3	3			0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8
			4.2	Modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all'assenza del personale		3	3			0,8	1	1	0,9	2,8	0,8	1	1	0,9	2,8
			4.3	Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze		2	2			0,8	1	1	0,9	1,9	0,6	0,8	0,8	0,7	1,5

										SERCAR					ITALCATERING				
N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI CRITERIO MAX		SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (tabellare T)	PUNTI SUB CRITERIO MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO	STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO
			4.4	Modalità di gestione degli interventi di manutenzione straordinaria del Centro cottura		2	2			0,8	0,8	0,8	0,8	1,6	0,6	0,8	0,8	0,7	1,5
5	FORNITURA MATERIE PRIME	12	5.1	Dop –offerta di prodotti DOP tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2	2				2	2				2
			5.2	IGP –offerta di prodotti IGP tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2	2				2	1,6				1,6
			5.3	BIO –offerta di prodotti BIO tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2	2				2	2				2
			5.4	FILIERA CORTA –offerta di prodotti A FILIERA CORTA tra quelli impiegati per la realizzazione del menù	0,4 PUNTO ogni prodotto	2			2	2				2	2				2
			5.5	Gestione dei menù: menù stagionali, sostituzione pietanze nei menù, proposte di menù alternativi per la refezione scolastica (menù per ricorrenze, menù a tema, attenzione alla gradevolezza del pasto, etc.)		2	2			1	1	1	1	2	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
			5.6	Gestione delle diete speciali: modalità di preparazione, confezionamento e distribuzione		2	2			1	0,8	1	0,9	1,9	0,4	0,4	0,4	0,4	0,8
6	PIANO DEL PERSONALE	6	6.1	Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc		3	3			1	1	1	1	3	1	1	1	1	3
			6.2	Pianificazione del lavoro degli addetti nei terminali di distribuzione con precisazione del numero di persone impegnate nelle diverse attività, qualifica, monte-ore giornaliero, mansioni ed esperienza maturata dai responsabili nel servizio con particolare riferimento alle ore di presenza presso i refettori		2	2			0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
			6.3	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto. Sarà valutata la periodicità della formazione.	1 PUNTO= semestrale; 0,5 PUNTO = annuale; 0 PUNTI = superiore all'annuale	1			1	1				1	1				1

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI CRITERIO MAX		SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (tabellare T)	PUNTI SUB CRITERIO MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	SERCAR					ITALCATERING				
										STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO	STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO
7	PIANO DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE	5	7.1	Frequenza interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura (frequenza)	2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2	2					2				
			7.2	Frequenza interventi di disinfezione e derattizzazione del locale cucina e del refettorio	3 PUNTI = bimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	3			3	3					3				
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	22	8.1	Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni	6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ore annuali	6			6	6					6				
			8.2	Programmi di educazione alimentare: il programma dovrà contenere azioni di educazione alimentare rivolte agli alunni, ai genitori e ai docenti sia per il servizio A) che per il servizio B). Il programma dovrà prevedere anche visite didattiche. Ogni iniziativa dovrà essere dettagliata, indicando: temi trattati, metodologie utilizzate, CV relatori/formatori, tempi di realizzazione, monte ore, n. classi coinvolte.		3	3			0,8	0,8	1	0,9	2,6	0,6	0,6	0,8	0,7	2
			8.3	Progetto contenente le modalità di recupero e riutilizzazione del cibo integro e non consumato nelle mense scolastiche nonché di recupero e riutilizzo degli avanzi		3	3			1	1	1	1	3	0,4	0,4	0,4	0,4	1,2

										SERCAR					ITALCATERING				
N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI CRITERIO MAX		SUB CRITERI DI VALUTAZIONE	ATTRIBUZIONE PUNTEGGIO (tabellare T)	PUNTI SUB CRITERIO MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO	STAFFIERE	MONTELEONE	MARCOLINI	MEDIA	PUNTEGGIO
			8.4	Gestione informatizzata del servizio mediante sistema gestionale scelto con la descrizione delle principali funzionalità (iscrizione anagrafiche, rilevazione presenze, prenotazione pasti , gestione pasti, avvisi, pagamenti ecc.)	SI = 8 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	8			8	8				8	8				8
			8.5	Altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	SI = 2 PUNTI; NO = 0 PUNTI;	2			2	2				2	2				2
TOTALI		70				70	38	0	32					64,7					58,8