

CRITERI				PUNTEGGI	COEFF.	PUNTI	NOTE
A Sistema organizzativo del servizio:				MAX 34 PUNTI		25.7	
		SOTTOCRITERI	SOTTOPUNTEGGI				
	A1)	descrizione delle procedure di 1 approvvigionamento 2 conservazione 3 preparazione 4 cottura 5 distribuzione 6 lavaggio e sanificazione; descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio;	MAX 7 PUNTI		0.8	5.6	omissis
	A2)	gestione diete speciali;	MAX 3 PUNTI		0.7	2.1	omissis
	A3)	gestione di imprevisti ed emergenze;	MAX 4 PUNTI		0.8	3.2	omissis
	A4)	descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione pasti;	MAX 4 PUNTI		0.8	3.2	omissis
	A5)	indicazione, mezzi, tempi e orari di trasporto;	MAX 4 PUNTI		1	4	omissis
	A6)	Descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza	MAX 4 PUNTI		0.7	2.8	omissis
	A7)	Informatizzazione del servizio in merito alla modalità di prenotazione/pagamento pasti (a partire dall'anno scolastico 2012/2013)	MAX 8 PUNTI		0.6	4.8	omissis
B Organizzazione del personale:				MAX 12 PUNTI		10.0	
	B1)	piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale.	MAX 5 PUNTI		0.9	4.5	omissis
	B2)	Direttore del servizio, qualifica professionale e esperienza specifica nel settore	MAX 3 PUNTI		0.9	2.7	omissis
	B3)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	MAX 4 PUNTI		0.7	2.8	omissis
C Qualità delle derrate alimentari:				MAX 11 PUNTI		9.1	
	C1)	modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi	MAX 3 PUNTI		0.9	2.7	omissis
	C2)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento delle derrate, alla qualità delle derrate, menù per ricorrenze o esigenze particolari, tipologia e frequenze di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale.	MAX 8 PUNTI		0.8	6.4	omissis
D Migliorie:				MAX 7 PUNTI		5.6	
	D1)	proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio	MAX 3 PUNTI		0.8	2.4	omissis
	D2)	altre migliorie	MAX 2 PUNTI		0.9	1.8	omissis
	D3)	igiene e confort degli ambienti	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	omissis
E Piano di educazione alimentare:				MAX 6 PUNTI		3.8	
	E1)	iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza	MAX 4 PUNTI		0.6	2.4	omissis
	E2)	strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	Omissis

CRITERI				PUNTEGGI	COEFF.	PUNTI	NOTE
A Sistema organizzativo del servizio:				MAX PUNTI 34		24.1	
		SOTTOCRITERI	SOTTOPUNTEGGI				
	A1)	descrizione delle procedure di 1 approvvigionamento 2 conservazione 3 preparazione 4 cottura 5 distribuzione 6 lavaggio e sanificazione; descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio;	MAX 7 PUNTI		0.7	4.9	omissis
	A2)	gestione diete speciali;	MAX 3 PUNTI		0.8	2.4	omissis
	A3)	gestione di imprevisti ed emergenze;	MAX 4 PUNTI		0.6	2.4	omissis
	A4)	descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione pasti;	MAX 4 PUNTI		0.8	3.2	omissis
	A5)	indicazione, mezzi, tempi e orari di trasporto;	MAX 4 PUNTI		0.9	3.6	omissis
	A6)	Descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza	MAX 4 PUNTI		0.7	2.8	omissis
	A7)	Informatizzazione del servizio in merito alla modalità di prenotazione/pagamento pasti (a partire dall'anno scolastico 2012/2013)	MAX 8 PUNTI		0.6	4.8	omissis
B Organizzazione del personale:				MAX PUNTI 12		9.3	
	B1)	piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale.	MAX 5 PUNTI		0.7	3.5	omissis
	B2)	Direttore del servizio, qualifica professionale e esperienza specifica nel settore	MAX 3 PUNTI		1	3	omissis
	B3)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	MAX 4 PUNTI		0.7	2.8	omissis
C Qualità delle derrate alimentari:				MAX PUNTI 11		8.6	
	C1)	modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi	MAX 3 PUNTI		1	3	omissis
	C2)	Indicazioni legale al sistema di approvvigionamento delle derrate, alla qualità delle derrate, menù per ricorrenze o esigenze particolari, tipologia e frequenze di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale.	MAX 8 PUNTI		0.7	5.6	omissis
D Migliorie:				MAX PUNTI 7		4.9	
	D1)	proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio	MAX 3 PUNTI		0.7	2.1	omissis
	D2)	altre migliorie	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	omissis
	D3)	igiene e confort degli ambienti	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	omissis
E Piano di educazione alimentare:				MAX PUNTI 6		4.2	
	E1)	iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza	MAX 4 PUNTI		0.7	2.8	omissis
	E2)	strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	omissis

CRITERI				PUNTEGGI	COEFF.	PUNTI	NOTE
A Sistema organizzativo del servizio:				MAX PUNTI 34		26.9	
		SOTTOCRITERI	SOTTOPUNTEGGI				
	A1)	descrizione delle procedure di 1 approvvigionamento 2 conservazione 3 preparazione 4 cottura 5 distribuzione 6 lavaggio e sanificazione; descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	MAX 7 PUNTI		0.7	4.9	omissis
	A2)	gestione diete speciali;	MAX 3 PUNTI		0.8	2.4	omissis
	A3)	gestione di imprevisti ed emergenze;	MAX 4 PUNTI		1	4	omissis
	A4)	descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione pasti;	MAX 4 PUNTI		0.8	3.2	omissis
	A5)	indicazione, mezzi, tempi e orari di trasporto;	MAX 4 PUNTI		0.8	3.2	omissis
	A6)	Descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza	MAX 4 PUNTI		0.7	2.8	omissis
	A7)	Informatizzazione del servizio in merito alla modalità di prenotazione/pagamento pasti (a partire dall'anno scolastico 2012/2013)	MAX 8 PUNTI		0.8	6.4	omissis
B Organizzazione del personale:				MAX PUNTI 12		9.8	
	B1)	piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale.	MAX 5 PUNTI		0.8	4.0	omissis
	B2)	Direttore del servizio, qualifica professionale e esperienza specifica nel settore	MAX 3 PUNTI		1	3	omissis
	B3)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	MAX 4 PUNTI		0.7	2.8	omissis
C Qualità delle derrate alimentari:				MAX PUNTI 11		9.1	
	C1)	modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi	MAX 3 PUNTI		0.9	2.7	omissis
	C2)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento delle derrate, alla qualità delle derrate, menù per ricorrenze o esigenze particolari, tipologia e frequenze di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, nonché di prodotti del Commercio Equo e Solidale.	MAX 8 PUNTI		0.8	6.4	omissis
D Migliorie:				MAX PUNTI 7		5.5	
	D1)	proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio	MAX 3 PUNTI		0.9	2.7	omissis
	D2)	altre migliorie	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	omissis
	D3)	igiene e confort degli ambienti	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	omissis
E Piano di educazione alimentare:				MAX PUNTI 6		4.6	
	E1)	iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza	MAX 4 PUNTI		0.8	3.2	omissis
	E2)	strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 2 PUNTI		0.7	1.4	omissis