



COMUNE DI SANTA SEVERINA

(PROVINCIA DI CROTONE)

AREA AMMINISTRATIVA

La presente tabella sostituisce la precedente, presente nel Capitolato Speciale d'appalto, in quanto, per mero refuso materiale al criterio 10) era stata inserita la ISO 10854 anziché la HOSAS 18001.

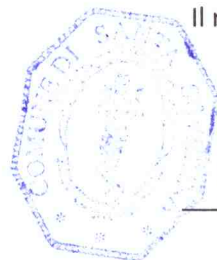
Fermo tutto il resto

CRITERI	DESCIZIONE/CALCOLO PUNTEGGIO 70 PUNTI	TIPOLOGIA CRITERIO
1) Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati e il n° dei pasti forniti alle scuole con positive attestazioni da parte dei committenti	Da 0 a 8 punti 8 punti = Ditta che ha prestato servizio in oltre 10 istituzioni pubbliche o private, 6 punti = Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 10 o meno istituzioni pubbliche o private 4 punti = Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 5 o meno istituzioni pubbliche o private; 2 punto = Ditta che ha prestato servizio di ristorazione scolastica in 2 o meno istituzioni pubbliche o private	T
2) Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti ed il n° pasti prodotti/giorno	Da 0 a 8 punti 0 punti = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno; 4 punti = rapporto tra 1/70 - 1/80 pasti prodotti/giorno; 8 punti = rapporto inferiore a 1/70	T
3) La qualifica del personale del centro cottura e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni (specificare la tipologia del rapporto in essere tra l'azienda e il soggetto interessato)	Da 0 a 9 punti: 3 punti = presenza di responsabile di cucina diplomato con esperienza almeno biennale (allegare copia del titolo di studio); 3 punti = presenza di dietista laureato (allegare copia del titolo di studio); 3 punti = presenza di tecnologo alimentare o biologo o laureato in scienze dell'alimentazione (allegare copia del titolo di studio)	T
4) Fornitura di pasti gratuiti per alunni pasti completi forniti gratuitamente al giorno	Da 0 a 4 punti, assegnati come segue: 0 punti = meno di 3 pasti gratuiti al giorno 1 punto = da 3 a 5 pasti 2 punti = da 6 a 8 pasti 4 punti = oltre 8 pasti	T
5) Modalità di gestione delle emergenze	4 punti : Le proposte devono evidenziare una maggiore efficacia nella gestione dei programmi di emergenza che la ditta è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento dei centri cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti ecc.;	D

6) Utilizzo di prodotti biologici specificando le categorie merceologiche che si intendono ulteriormente offrire rispetto a quelle individuate nel CAM e le tipologie di prodotto (verrà premiato il numero delle categorie merceologiche offerte e la varietà dei prodotti)	Da 0 a max 4 punti così attribuiti: 1 punto per almeno una categoria merceologica (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuata dal CAM 2 punti per almeno due categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM 4 punti per almeno tre categorie merceologiche (secondo stagione e disponibilità sul mercato) individuate dal CAM	T
7) Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG specificando le tipologie di prodotti	Da 0 a 3 punti: 1 punto = assegnati all'offerta che contempla almeno cinque prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole; 2 punti = assegnati all'offerta che contempla almeno otto prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menù destinato alle scuole; 3 punti = assegnati all'offerta che contempla almeno dieci prodotti DOP, IGP (equivalenti) o STG, proponibili in un menu destinato alle scuole;	T
8) Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni e genitori da attivare nel corso del presente appalto	Da 0 a 9 punti: 3 punti = per ogni proposta valutata fattibile dalla Commissione: verranno valutate fine ad un massimo di tre proposte per i soggetti coinvolti nel servizio	T
9) Rilevazione del gradimento del servizio. Disponibilità della Ditta ad effettuare la rilevazione per almeno una settimana ed effettuata, su un campione di almeno il 10% degli utenti	Da 0 a max 3 punti: 1 punto = Rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni e insegnanti 2 punti = Rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni e insegnanti 3 punti = Rilevazione quadrimestrale per alunni, insegnanti e genitori	T
10) Certificazione di sistema di qualità ulteriori rispetto a quelle richieste per l'accesso alla gara conformi a norme europee in corso di validità rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa europea e riferite esclusivamente centro cottura destinato a fornire il servizio	Massimo 6 punti (1 punto a certificazione) - ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 22005 - ISO 22000 - HOSAS 18001 - ISO 45001	T
11) proposte migliorative del servizio mensa atte alla riduzione dell'impatto ambientale	8 punti prevenzione dei rifiuti attraverso l'utilizzo di prodotti riciclabili o imballaggi a rendere, oppure utilizzo di materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili, evitando perciò monodose ecc.	D
12) Iniziative atte alla riduzione degli sprechi alimentari e alla diffusione di una cultura sul valore del cibo e una corretta alimentazione	4 punti Proposte di recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazione non lucrative di utilità sociale che effettuano distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari a fini di beneficenza.	D
TOT. PUNTI 70		

Il responsabile dell'Area Amministrativa

Dott. Salvatore Giordano



Sal. Giordano