

## TABELLA DI VALUTAZIONE ALLEGATO E

L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo, a favore dell'operatore che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla valutazione di apposita Commissione che sarà nominata dall'ISTITUTO dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

### A. ELEMENTI TECNICI E QUALITATIVI DELL'OFFERTA : 85 PUNTI

#### B. OFFERTA ECONOMICA: 15 PUNTI

TOTALE 100 PUNTI

Gli elementi tecnico – qualitativi dell'offerta saranno valutati come da tabella sotto riportata:

ELEMENTI TECNICI E QUALITATIVI DELL'OFFERTA	Max punti 85
<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO</b>	Max punti 5
Dichiarazione relativa alla qualifica del personale da impiegare per le varie funzioni (allegare copia del titolo di studio idoneo alla funzione)	Max punti 5
presenza anche di un cuoco con esperienza almeno biennale in mense scolastiche;	Punti 2
Personale specializzato per sporzionamento scuola	Punti 3
<b>PROFESSIONALITA' DELLA DITTA</b>	Max punti 10
<b>Professionalità della Ditta, da comprovarsi con il certificato del Registro delle Imprese attestante l'attività esercitata nel campo della gestione di mense scolastiche e/o ristorazione collettiva:</b>	Max punti 2
Certificato del Registro Imprese che attesta la mera specializzazione nel campo della mensa scolastica	Punti 1
Certificato del Registro Imprese che attesta la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva e di mense scolastiche	Punti 2
<b>La certificazione o attestazione allegata all'offerta che attesti che la medesima ditta ha operato nel triennio 2018-2021 nel settore della ristorazione scolastica con cucina in loco e distribuzione nei plessi staccati</b>	Max punti 5
Pasti prodotti per mense scolastiche di ENTI PUBBLICI nel triennio 2018-2021:	
fino a 50.000 pasti annui	Punti 2
fino a 100.000 pasti annui	Punti 3
oltre 100.000 pasti annui	Punti 5
<b>CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RILASCIATE DA ORGANISMI RICONOSCIUTI</b>	Max punti 5
Certificazione UNI EN ISO 9001:2008	Punti 1
Certificazioni di qualità aggiuntive UNI EN ISO per preparazione e somministrazione pasti per scuole, enti e comunità, in corso di validità: UNI EN ISO 14001:2004, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005:2008	Punti 1 per ciascuna certificazione
<b>PRESTAZIONI AGGIUNTIVE E MIGLIORATIVE:</b>	Max punti 60
<b>Prodotti biologici offerti ad integrazione del capitolato, corredati da schede tecniche attestate dal produttore:</b>	Max punti 20
Olio extravergine di olive	Punti 5
Latticini e formaggi	Punti 5
Pane, Paste, Riso	Punti 3
Carni, prodotti a base di carne	Punti 5
Uova fresche	Punti 2
<b>Uso di prodotti locali con documentazione relativa alla provenienza locale:</b>	Max punti 15
Frutta di stagione	Punti 3
Carne	Punti 2
Latticini e formaggi	Punti 5
	Punti 5
<b>Pasti gratuiti giornalieri</b>	Max punti 15
pasti n.10 docenti	Punti 7
pasti n.12 docenti	Punti 10
pasti n.16 docenti	Punti 15

<b>Proposte migliorative ad impatto ambientale (specificare)</b>	<b>Max punti 10</b>
a) Preparazione e somministrazione pasti	Punti 5
b) Gestione rifiuti	Punti 5

LA DIRIGENTE SCOLASTICA  
(Dott.ssa Fiorella Careri)  
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa,  
ai sensi dell'art.3,comma 2, D.Lgs 39/93)