

TABELLA DI VALUTAZIONE ALLEGATO E

Progetto FSEPON-CL2021-116"nessuno Escluso"

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 nei termini di seguito elencati:

ELEMENTI TECNICI E QUALITATIVI DELL'OFFERTA	Max punti 85
MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	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
PROFESSIONALITA' DELLA DITTA	Max punti 10
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:	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
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	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
CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RILASCIATE DA ORGANISMI RICONOSCIUTI	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
PRESTAZIONI AGGIUNTIVE E MIGLIORATIVE:	Max punti 60
Prodotti biologici offerti ad integrazione del capitolato, corredati da schede tecniche attestate dal produttore:	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
Uso di prodotti locali con documentazione relativa alla provenienza locale:	Max punti 15
Frutta di stagione	Punti 3
Carne	Punti 2
Latticini e formaggi	Punti 5
	Punti 5
Pasti gratuiti giornalieri	Max punti 15
pasti n.4 docenti	Punti 7
pasti n.5 docenti	Punti 10
pasti n.6 docenti	Punti 15

Proposte migliorative ad impatto ambientale (specificare)	Max punti 10
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)