

N.	ELEMENTI (E SUB-ELEMENTI)	SUB-PESI	PESI
01	CAPACITA' PROFESSIONALE – ORGANIZZAZIONE		22
1.a	Modello organizzativo di produzione dei pasti presso il centro di cottura, e di distribuzione degli stessi nel refettorio, con descrizione accurata di tutte le fasi del servizio ed indicazione dei tempi	5	
1.b	Criteri di selezione e controllo dei fornitori ivi compresa la descrizione sulle modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati	5	
1.c	Curriculum responsabile tecnico-amministrativo (qualifica ed anni di esperienza)	2	
1.d	Curriculum esperto aspetti dietetico/nutrizionali	3	
1.e	Progetto di informatizzazione, gestione del servizio di iscrizione degli utenti e gestione amministrativa e contabile della riscossione, con indicazione del numero dei punti di ricarica in più rispetto a quello previsto dall'art. 44 del Capitolato speciale di concessione	5	
1.f	Piano di autocontrollo e della sicurezza HACCP (da allegare)	2	
02	QUALITA' DERRATE E MENU'		13
2.a	Dovranno essere allegati i menù (primavera/estate e autunno/inverno), sottoscritti da un consulente dietetico-nutrizionale, che si intendono offrire all'utenza nel rispetto delle previsioni del capitolato speciale di concessione e relativi allegati (si veda, in particolare, l'art. 13 del capitolato stesso)	5	
2.b	Diversificazione dei menù su più di 4 settimane	2 (punteggio fisso)	
2.c	Elenco dei prodotti alimentari individuati per lo svolgimento del servizio. Allegare le relative schede tecniche, redatte in lingua italiana (si veda, in particolare, l'art. 11 del capitolato speciale di concessione)	3	
2.d	Menù speciali per ricorrenze/menù a tema (si veda, in particolare, l'art. 13 del capitolato speciale di concessione)	3	
03	QUALITA' DEL SERVIZIO – REQUISITI STRUTTURALI		18
3.a	Proposta di organizzazione delle attività di controllo	5	

	della qualità del servizio, con indicazione specifica del sistema di verifica e campionamento		
3.b	Piano di pulizia e sanificazione delle attrezzature, stoviglie e locali assegnati in uso, nonché descrizione delle caratteristiche tecniche e chimiche dei prodotti utilizzati	4	
3.c	Progetti di educazione alimentare che si intendono realizzare con gli alunni	4	
3.d	Piano di informazione ai genitori degli alunni e degli utenti, così come previsto dall'art. 13 del capitolato speciale di concessione	3	
3.e	RIDUZIONE DEL RUMORE. Descrizione dei dispositivi che l'offerente si impegna a predisporre ed installare per ridurre il rumore percepito nella sala cucina e nel refettorio [CAM] [L'offerente dovrà allegare una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere]	2	
04	SERVIZI AGGIUNTIVI E/O MIGLIORATIVI DEL SERVIZIO		5
4.a	Proposta di ulteriori servizi o iniziative a carattere migliorativo e/o integrativo rispetto allo standard definito in capitolato, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Ente (ivi compresa la fornitura/sostituzione e messa in opera di attrezzature ed arredi adeguati e conformi alla normativa vigente, in aggiunta a quelli esistenti e di proprietà della stazione appaltante)	5	
05	EROGAZIONE DI PASTI GRATUITI IN OCCASIONE DI EVENTI PROMOSSI/ORGANIZZATI DAL COMUNE		10
5.a	Festa della terza età (presenza stimata di n. 230 persone per ogni anno - escluso servizio al tavolo -) e festa dei diciottenni (presenza stimata di n. 80 persone per ogni anno)	8 (punteggio fisso)	
5.b	Altri eventi (fino ad un massimo di n. 50 persone per ogni anno)	2 (punteggio fisso)	
06	GESTIONE DI IMPREVISTI ED EMERGENZE RELATIVI AL SERVIZIO		2
	SOMMA DEI PESI DELL'OFFERTA TECNICA		70