**ALL. “A”AL DISCIPLINARE**

**SCHEDA PUNTEGGI OFFERTA TECNICA**

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

**A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI PALAGIANELLO (TA)**

**PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 2018/2019 AL 2021/2022**

|  | CRITERI | | | PUNTEG-GIO MAX | DESCRITTORI E PUNTEGGI ATTRIBUIBILI | |  | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)** Allegare documentazione a comprova | | | Punti 10 | NO | Punti 0 |  | |
| SI | Punti 10 |  | |
|  | | **ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA**  ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA – max 2 facciate | | Punti 18 | Il progetto di massima deve prevedere, in particolare, il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionaria, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico e insegnanti, personale della Concessionaria, genitori e soprattutto gli alunni, precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. | MAX  PUNTI 18 | | |
|  | | **RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO**  (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo – minimo 50% dell'utenza) | | Punti 9 | NO | Punti 0 | | |
| 1 rilevazione per anno scolastico alunni + genitori | Punti 6 | | |
| 2 rilevazioni per anno scolastico alunni + genitori | Punti 9 | | |
|  | | **PASTI GRATUITI**  **PER ALUNNI SEGNALATI**  **DAL COMUNE** | | Punti 9 | NO | Punti 0 | | |
| n. 50 pasti annui | Punti 3 | | |
| n. 100 pasti annui | Punti 6 | | |
| n. 150 pasti annui | Punti 9 | | |
|  | | **n. 1 AUDIT ANNUO** (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori **presso il refettorio scolastico**), **a carico della ditta affidataria**, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 | | Punti 20 | NO | punti 0 | | |
| SI | Punti 20 | | |
|  | | **DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO**  Allegare relazione max 1 facciata | | Punti 6 | NO | Punti 0 | | |
| La relazione dovrà indicare, in particolare, le modalità realizzabili entro 45 giorni dall’inizio del servizio, con cui il concorrente si impegna ad erogare il cibo non somministrato presso il domicilio di persone o famiglie disagiate, associazioni, enti o istituzioni di volontariato del territorio,in accordo con il comune, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa igienico/sanitaria | MAX  Punti 6 | | |
| ALLESTIMENTO DEL CENTRO COTTURA COMUNALE CON ULTERIORI ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLE MESSE A DISPOSIZIONE DALL’AMMINISTRAZIONE, DI CUI ALL’ALL. A/1 DEL CAPITOLATO SPECIALE  Presentazione di un progetto di max pag. 15. | | | PUNTI 8 | | NO | Punti 0 | |
| Si terrà conto in particolare della quantità, qualità ed inerenza al servizio delle attrezzature ulteriori | MAX  Punti 8 | |