

Proposte migliorative	max punti 25/70	COSTITUENDA ATI ACCADEMIA NOVIDA 'GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA					RISTONET S.R.L.					
		COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3	MEDIA	PUNTEGGIO	COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3	MEDIA	PUNTEGGIO	
A) assenza di proposte migliorative	0											
B) ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.);	1	0,70	0,80	0,70	0,73	0,73	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
C) sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza;	2	0,40	0,50	0,50	0,47	0,93	0,60	0,70	0,70	0,67	1,33	
D) ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali, etc.);	4	0,60	0,70	0,60	0,63	2,53	1,00	1,00	0,90	0,97	3,87	
E) organizzazione e preparazione a spesa della Ditta di un menù particolare in occasione di eventi indicati dalla Direzione scolastica.	4	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	
F) modalità di gestione delle emergenze	4	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	
G) piano di formazione rivolto agli operatori	5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	
H) Altre migliorie	5	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	
2 Caratteristiche dei generi alimentari usati per la preparazione dei pasti e sostenibilità ambientale	max punti 20/70											
A) Introduzione prodotti DOP o IGP e frequenza di somministrazione	punti 0,5 per ogni prodotto DOP o IGP utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.	max 5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
B) Introduzione prodotti biologici e frequenza di somministrazione (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni);	punti 0,5 per ogni prodotto biologico utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti.	max 5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
C) Utilizzo di alimenti a filiera corta:	punti 0,5 per ogni prodotto locale utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 5 punti	max 5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
D) Utilizzo di prodotti non alimentari (contenitori, posate, tovaglioli) a ridotto impatto ambientale;	Utilizzo esclusivo di prodotti a ridotto impatto ambientale:	max 5										
	Utilizzo di almeno la metà dei prodotti a ridotto impatto ambientale;	punti 5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00					0,00
	Mancato utilizzo di detti prodotti:	punti 0						1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
3 Proposta di istituzione di un centro di cottura con la presenza di locale separato dalla cucina principale, destinato alla preparazione di diete speciali, numero addetti alla produzione e esperienza del personale adibito	max punti 15/70											
A) Proposta con la presenza di locale separato dalla cucina principale, destinato alla preparazione di diete speciali	MAX 3											
A1) assenza dei locali separati, attrezzature, e sistema organizzativo;	Punti 0											
A2) presenza dei locali separati, attrezzature, e sistema organizzativo.	Punti 2											
A3) presenza di locale, attrezzature e sistema organizzativo con piano di autocontrollo basato sui principi HACCP secondo le linee guida approvate con delibera di G.R.C. 2163/2007	Punti 3		1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
B) Numero addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura indicato	MAX 5											
B1) rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno;	Punti 0											
B2) rapporto tra 1/80 - 1/61 pasti prodotti/giorno;	Punti 3											
B3) rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno	Punti 5		1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
C) Qualifica ed esperienza personale interno adibito alla produzione dei pasti nel centro di cottura indicato.	MAX 7											
C1) presenza fissa giornaliera presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto di almeno 1 responsabile di cucina con esperienza di almeno 5 anni;	Punti 3		1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
C2) presenza fissa giornaliera di almeno 1 nutrizionista /dietista munito di laurea;	Punti 2		1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
C3) presenza fissa giornaliera di almeno 1 responsabile HACCP laureato (biologo, tecnologo alimentare etc.) presso il centro di cottura destinato alla produzione dei pasti oggetto di appalto;	Punti 2		1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
4 Piano di educazione alimentare	max punti 5/70											
assenza di piani di educazione alimentare;	Punti 0											
Iniziativa ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;	Punti 3		1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
strumenti di informazione rivolti agli utenti;	Punti 2		1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
5 Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo Haccp durante l'anno	max punti 5/70											
all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche durante l'anno.	MAX 5											
___ n. analisi cliniche offerte ___ x5 n. maggiori analisi cliniche offerte			0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
TOTALE							62,80					61,40

II VISCIANO

SLEM					CLIPPER DI BOCCIA ANGELO PIETRO & C. S.a.S.					CARIBU CATERING				
COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3	MEDIA	PUNTEGGIO	COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3	MEDIA	PUNTEGGIO	COMM. 1	COMM. 2	COMM. 3	MEDIA	PUNTEGGIO
			0,60					0,40					0,20	
0,70	0,70	0,40	0,60	0,60	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
0,60	0,60	0,50	0,57	1,13	0,40	0,50	0,50	0,47	0,93	0,20	0,50	0,50	0,40	0,80
			0,77					1,00					0,90	
0,60	0,70	1,00	0,77	3,07	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	0,90	0,90	0,90	0,90	3,60
0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80
0,40	0,50	0,80	0,57	2,27	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,40	0,50	0,50	0,47	1,87
0,60	0,60	1,00	0,73	3,67	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
0,60	0,60	0,90	0,70	3,50	0,80	0,80	0,90	0,83	4,17	0,40	0,50	0,50	0,47	2,33
			1,00					1,00					1,00	
1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
			1,00					1,00					1,00	
1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
			1,00					1,00					1,00	
1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
1,00	1,00	1,00	1,00	5,00					0,00					0,00
					1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
										0,00	0,00	0,00	0,00	
			1,00					1,00					1,00	
1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
0,14	0,14	0,14	0,14	0,68	0,15	0,15	0,15	0,15	0,75	0,14	0,14	0,14	0,14	0,72
				57,71					58,25					54,32