**TABELLA DI VALUTAZIONE ALLEGATO E**

Progetto: **10.2.2A-FDRPOC-SI-2022-141 - “Cresco A Scuola Con Competenza”**

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.

1. ELEMENTI TECNICI E QUALITATIVI DELL’OFFERTA : 85 PUNTI
2. **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 edi mense scolastiche | Punti 1 |
|  |
| **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 10** |
| 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 1per 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.22 docenti | Punti 7 |
| pasti n.24 docenti | Punti 10 |
| pasti n.26 docenti | Punti 15 |

|  |
| --- |
|  |
| **Proposte migliorative ad impatto ambientale (specificare)** | **Max punti 10** |
| a) Preparazione e somministrazione pasti | Punti 5 |
| b) Gestione rifiuti | Punti 5 |
|  |

Il DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof, Giancarlo Garozzo) (Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3,comma 2, D.Lgs 39/93)