

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggi sub-criteri	Punteggi criteri	CIRFOOD SC	MOTIVAZIONI
a) Schema organizzativo/piano operativo del servizio	Piano operativo giornaliero di lavoro in relazione a: - tempi in ore, organizzazione del servizio, numero dei dipendenti presso la cucina; - modalità di turnazione e sostituzione del personale, metodologie di intervento e modalità di attivazione in caso di sciopero ed ogni altra utile informazione.	MASSIMO PUNTI 2	MASSIMO PUNTI 20	15	La ditta propone un adeguato piano operativo rispetto all'organizzazione giornaliera del servizio prevedendo modalità di intervento in caso di sciopero o imprevisti che ben si conciliano con le esigenze del servizio da erogare.
b) Modalità di verifica della qualità delle prestazioni e soddisfazione dell'utenza	Sistema di autocontrollo adottato (struttura organizzativa dedicata, articolazione piano di controllo e qualità, modalità di aggiornamento periodico). Procedure per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e studio dei percorsi di risposta ai bisogni manifestati. Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci e adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.	MASSIMO PUNTI 3	MASSIMO PUNTI 5	2	Il sistema di autocontrollo proposto dalla ditta rispecchia pienamente i requisiti richiesti nel capitolato speciale d'appalto.
c) Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione del personale	Programma e piano di formazione degli operatori di cucina: tra le altre indicazioni, deve essere indicato il numero di ore annue dedicate alla formazione di ciascun operatore, distinguendo in base alla formazione specifica in materia di sicurezza del lavoro ovvero di altri argomenti (etica professionale, procedure e metodi di pulizia etc.) da svolgersi durante il periodo contrattuale.	MASSIMO PUNTI 5	MASSIMO PUNTI 5	3	Il piano formativo proposto dalla ditta è adeguato e sufficientemente dettagliato.
d) Modalità di acquisto, qualità degli alimenti, con particolare riferimento a quelli biologici	Specie e quantità di alimenti con le caratteristiche previste nell'art. 10 del capitolato, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali. Pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati.	MASSIMO PUNTI 8 7 5	MASSIMO PUNTI 20	6 4 2	Nel complesso le proposte della ditta soddisfano le aspettative e risultano sostanzialmente rispondenti a quanto richiesto nel capitolato speciale d'appalto.
e) Proposte di modalità alternative di organizzazione ed erogazione del servizio in situazioni che non rendano possibile il consumo dei pasti nel refettorio	Relazione tecnico-illustrativa che descriva nel dettaglio proposte alternative e/o migliorative dell'organizzazione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti, compatibilmente con gli spazi disponibili e con l'organizzazione scolastica, in presenza di situazioni che non consentano il consumo dei pasti nel refettorio.	MASSIMO PUNTI 20	MASSIMO PUNTI 20	14	Le proposte innovative formulate dalla ditta sono apprezzabili e soddisfacenti, applicabili alle caratteristiche e alle esigenze specifiche dei tre plessi scolastici a cui è rivolto il servizio.
Totale				48	

LETTO APPROVATO E SOTTOSCRITTO

PRESIDENTE DI COMMISSIONE Rag. Renzo Bottaro - COMMISSARIO Architetto Ivan Stocchi - COMMISSARIO Dott. Gregorio Mazzeo

SECRETARIO VERBALIZZANTE Claudia Imperio

[Signature] *[Signature]* *[Signature]*