

| | | |
|---|---|---|
| A | Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto, per un massimo di 4 facciate, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio a firma del Legale Rappresentante. In tale progetto occorre prevedere il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio. (Ditta Appaltatrice, A.C., Dirigente Scolastico, personale della ditta e personale scolastico, genitori e soprattutto bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento; | Massimo punti 10 Assenza del progetti punti 0 Presenza del progetto 10 |
| B | Esperienza maturata nell'effettuazione di servizi di ristorazione scolastica nell'ultimo quinquennio; | Massimo punti 10 Punti 2=per ogni anno di servizio refezione scolastica |
| C | Possesso di certificazione ISO inerente il servizio di ristorazione; | Massimo punti 5 punti 0=in assenza di ISO 9001 punti 2=in presenza di ISO 9001 punti 3=in presenza di ISO 22000 |
| D | Utilizzo di prodotti tipici locali oltre quelli richiesti espressamente nel Capitolato Speciale e/o prodotti DOP/IGP; | Massimo punti 15 Utilizzo di prodotti oltre quelli richiesti espressamente nel Capitolato Speciale: punti 0=assenza di prodotti punti 0,50=per ogni prodotto proveniente dall'agricoltura locale punti 1=per ogni prodotto tipico o DOP/IGP |
| E | Numero e qualifica del personale relativamente a cuochi e nutrizionisti impiegati nel servizio mensa. | Massimo punti 5 Punti 2=presenza di più di un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco Punti 3=presenza di nutrizionista diplomato o di specialista in scienza dell'alimentazione dipendente della ditta e/o incaricato. |

TOTALE PUNTI

1) Ditta