

**TITOLO X  
MODALITA' DELLE OPERAZIONI DI GARA**

**ART. 38 – CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

**VALUTAZIONE CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

**CRITERIO 1** **PUNTI 20**

“MODALITA’ E SISTEMI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO”

**20 così ripartito:**

- Organizzazione del servizio e autocontrollo **minimo 0** **massimo 20**

**A.S. CATERING**

**SIARC**

<b>1</b>	Relazione livello tecnico organizzativo del personale (tipologia e consistenza del personale impiegato in relazione al numero dei pasti con indicazione della qualifica e del monte ore settimanale.	<b>10</b>	<b>9,16</b>
<b>2</b>	Modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori.	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	Piano di prevenzione igienica (sanificazione, disinfestazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>TOTALE PUNTI CRITERIO 1</b>		<b>20</b>	<b>19,16</b>

**CRITERIO 2**

“SERVIZI MIGLIORATIVI”

**30 così ripartito:**

- Offerta dei prodotti biologici, garanzia fornitura annuale, di cui all’art. 59 comma 4 legge 488/99

**minimo 0**

**massimo 30**

Suddiviso in:

<b>1</b>	Garanzia fornitura annuale prodotti biologici: fino a 3 prodotti biologici da 4 a 6 prodotti biologici da 7 a 9 prodotti biologici oltre 9 prodotti biologici		
----------	---	--	--

		<b>10</b>	<b>10</b>
<b>2</b>	Possesso di certificazione ISO 22000/2005 – standard internazionale per la sicurezza alimentare Possesso di certificazione ISO 14001- requisiti per un corretto sistema di gestione ambientale nella refezione scolastica	<b>10</b>	<b>10</b>
	<b>Totale parziale</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>3</b>	Fornitura o sostituzione delle attrezzature che resteranno comunque di proprietà dell'aggiudicatario, (affettatrice; cucina di almeno 6 fuochi; un forno; frigoriferi, surgelatori ed attrezzature necessarie per il buon funzionamento della cucina)	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	Curriculum del Responsabile della mensa e del personale impiegato.	<b>6</b>	<b>6</b>
	<b>TOTALE CRITERIO 2</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**CRITERIO 3**  
**“CURRICULUM AZIENDALE”**

**10 così ripartito**

<b>1</b>	Referenze nel settore della refezione scolastica; principale fatturato per servizi analoghi negli ultimi tre anni.	<b>0,66</b>	<b>10</b>	
	<b>TOTALE CRITERIO 3</b>	<b>0,66</b>	<b>10</b>	
	<b>TOTALE PUNTEGGI</b>	<b>50,66</b>	<b>59,16</b>	

09/08/2013

Il Segretario della commissione  
F.to Concetta Ficchi

Il Presidente della commissione  
F.to Dott. Francesco Romano