

N°	Criteri di valutazione e sub criteri	Punti D Max	Punti Max Q
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (max punti 21)		
1.1	Organizzazione generale del servizio Si chiede di Indicare in maniera sintetica in una tabella le principali fasi previste per il funzionamento del servizio e: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	5	
1.2	Gestione degli imprevisti ed emergenze Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici	5	
1.3	Logistica Soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	5	
1.4	Caratteristiche sociali e ambientali del servizio , volte alla promozione di iniziative di rete di territorio	6	
2	QUALITA' DEL SERVIZIO (max punti 50)		
2.1	Piano alimentare Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, le metodologie di verifica e gestione delle non conformità.	9	
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 3 menù stagionali, costruiti sullo schema proposta dal capitolato (all. 1) Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti e la varietà dei piatti proposti, per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione.	10	

2.3	Fornitura gratuita durante la vigenza contrattuale di pasti da destinare agli alunni famiglie indigenti. Fino a 300 pasti gratuiti forniti: punti 0 Per ogni 150 pasti forniti gratuitamente oltre i primi 300: punti 2		0 - 10
2.4	Progetto per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura presso ciascun plesso scolastico	5	
2.5	Eliminazione della plastica. Definizione di un piano operativo coerente con gli indirizzi del capitolato	2	
2.6	Educazione alimentare e messa in atto di un piano di comunicazione nei confronti di alunni, insegnanti e famiglie	3	
2.7.	Proposte di miglioramento alla configurazione del software attualmente in uso (descritto all'art. 10 del Capitolato)	2	
2.8	Predisposizione e comunicazione di un calendario annuale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica	3	
2.9	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati Si richiede progetto di fattibilità, per la gestione quotidiana: <ul style="list-style-type: none"> • dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale • dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili. Tali progetti dovranno prevedere: caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, modalità di gestione delle eccedenze quotidiane senza escludere alcun refettorio), strumenti/attrezzature necessarie al progetto e delle quali l'offerente si fa carico per tutta la durata del servizio, tempistiche di attuazione del sistema, metodo e tempistiche di rendicontazione periodica al Committente, personale referente e responsabilità. Gli oneri per l'attuazione del progetto devono essere assunti espressamente a carico integrale del proponente.	3	
2.10	Progetto relativo al sistema di customer satisfaction per la rilevazione della qualità percepita e rendicontazione al Committente	3	

	OFFERTA ECONOMICA		
A	Prezzo unitario a pasto offerto per il servizio di ristorazione scolastica distinto per Mombercelli	15	
B	Prezzo unitario a pasto offerto per il servizio di ristorazione scolastica per gli altri Comuni dell'Unione	15	