

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI POZZUOLO  
MARTESANA (LOTTO 1) - GARA NUMERO 8174130 - CIG 87802424E9**

		<b>SODEXO</b>				
		<b>PUNTEGGIO MASSIMO</b>			<b>MEDIA COEFFICIENTI</b>	<b>PUNTI</b>
<b>OFFERTA TECNICA</b>		<b>70</b>	Commissario	Coefficiente		
Organizzazione del servizio Descrizione dell'organizzazione del servizio che si intende attuare in relazione alle richieste descritte dal capitolato speciale d'appalto. Proposta progettuale che descriva le modalità di organizzazione dei servizi oggetto dell'appalto.		23				
a.1)	Fasi operative del servizio, avendo cura di indicare: - le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; - le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; - il piano di sanificazione delle strutture.	7	CEREA MESSINA MONTELEONE	0,90 1,00 1,00	0,97	6,79
a.2)	Descrizione del Centro Cottura, planimetria con layout, organizzazione per aree	4	CEREA MESSINA MONTELEONE	1,00 1,00 1,00	1,00	4,00
a.3)	Caratteristiche centro cottura - indicare il tempo di percorrenza riportato dal sito <a href="https://www.google.it/maps/">https://www.google.it/maps/</a> dall'esatta ubicazione del centro cottura fino alla sede comunale: a.3.1) entro 15 min. = punti 4 a.3.2) entro 20 min.= punti 2 a.3.3) entro 30 min.= punti 1 Eventuali certificazioni di qualità, che ricomprendano espressamente il centro di cottura: saranno considerato i seguenti certificati ISO 9001, ISO 10854, ISO 22000, ISO 22005: a.3.4) 0,5 punti per ogni certificazione per un massimo di punti 2	6	PUNTEGGIO TABELLARE	6,00		6,00
a.4)	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti. Organizzazione sostituzioni del personale assente	6	CEREA MESSINA MONTELEONE	0,90 0,90 0,90	0,90	5,40
<b>TOTALE PUNTI CRITERIO a)</b>						<b>22,19</b>
<b>Fornitori e materie prime</b>		<b>22</b>				
b.1)	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	4	CEREA MESSINA MONTELEONE	1,00 1,00 0,90	0,97	3,88
b.2)	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3	CEREA MESSINA MONTELEONE	0,90 0,80 1,00	0,90	2,70
b.3)	Elementi qualitativi relativi al servizio ed ai prodotti offerti: numero di prodotti offerti. Si precisa che i prodotti offerti, le cui tipologie devono essere indicate, devono, per quantità, coprire l'intero fabbisogno della popolazione scolastica destinataria. Inoltre, la tipologia di derrata indicata deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali e con il numero dei pasti da offrire. (RIF. DM 2020 CAM)	15				
b.3.1)	Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi, biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 4 prodotti = 2 punti Fino a 6 prodotti = 3 punti	3		3,00		3,00
b.3.2)	Numero di prodotti della categoria merceologica: legumi e cereali biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti	3		3,00		3,00
b.3.3)	Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti	3	PUNTEGGIO TABELLARE "T"	3,00		3,00
b.3.4)	Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 4 prodotti = 2 punti Fino a 6 prodotti = 3 punti	3		3,00		3,00
b.3.5)	Numero di prodotti della categoria merceologica: altri prodotti trasformati biologici da filiera corta e chilometro zero Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti	3		3,00		3,00
<b>TOTALE PUNTI CRITERIO b)</b>						<b>21,58</b>
<b>Organizzazione del personale</b>		<b>9</b>				
c.1)	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	2	CEREA MESSINA MONTELEONE	0,90 0,80 0,90	0,87	1,74
c.2)	Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)	2	CEREA MESSINA MONTELEONE	1,00 1,00 1,00	1,00	2,00
c.3)	Direttore mensa: presenza superiore alle 3 h/W sino a 7 h/W = 1 punto presenza superiore alle 7 h/W =2 punti	2	PUNTEGGIO TABELLARE "T"	2,00		2,00
c.4)	Dietista / Nutrizionista presenza superiore alle 2 h/W sino a 4 h/W =1 punto presenza superiore alle 4 h/W =2 punti	2	PUNTEGGIO TABELLARE "T"	2,00		2,00
c.5)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	1	CEREA MESSINA MONTELEONE	0,50 0,60 0,50	0,53	0,53
<b>TOTALE PUNTI CRITERIO c)</b>						<b>8,27</b>
<b>Offerte migliorative</b>		<b>16</b>				
d.1)	Iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza: 2 punti: offerta di 2 iniziative; 4 punti: offerta di 4 iniziative; 6 punti: offerta di 6 iniziative; 8 punti: offerta di più di 6 iniziative	8	PUNTEGGIO TABELLARE "T"	8,00		8,00
d.2)	Proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio massimo 4 punti	4	CEREA MESSINA MONTELEONE	1,00 1,00 1,00	1,00	4,00
d.3)	Servizi aggiuntivi annuali per eventi fino a 50 persone (0,50 punti per ogni servizio) massimo 2 punti	2	PUNTEGGIO TABELLARE "T"	2		2,00
d.4)	Altre migliorie in coerenza al servizio erogato	2	CEREA MESSINA MONTELEONE	1,00 0,90 1,00	0,97	1,94
<b>TOTALE PUNTI CRITERIO d)</b>						<b>15,94</b>
<b>TOTALE PUNTEGGI SODEXO</b>						<b>67,98</b>