

**PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A DOMICILIO.
 PERIODO DAL 01/09/2022 AL 31/08/2025.
 CIG 9194169447**

RIEPILOGO PUNTEGGI

Ditta	Punteggi Progetto tecnico organizzativo															Riepilogo Punteggio progetto	Punteggio Offerta economica	Punteggio complessivo
	Modalità operative produzione: cicli di lavorazione e gestione delle diete speciali	Personale impiegato	Piano di formazione del personale dipendente, monte ore/anno per mansione e programma.	Piano di selezione dei fornitori, consegna derrate, controllo derrate alimentari alla consegna, garanzia per mantenimento o qualità delle derrate	Piano di monitoraggio infestanti nelle cucine e refettori	Piano di campionamento ed analisi di laboratorio	Monitoraggio e promozione della qualità nutrizionale e sensoriale dei pasti	Sistema Informatico	Piano di confezionamento e trasporto dei pasti	Piano di gestione delle emergenze	Modalità e soluzioni per migliorare il servizio.	Qualità delle derrate alimentari offerte e migliorie rispetto a quanto richiesto dal capitolato (Nel rispetto dei CAM e delle linee guida ATS)	Iniziative di educazione tese a sensibilizzare gli alunni e le famiglie in merito alle corrette abitudini alimentari ed alla sostenibilità	Ulteriori pasti gratuiti oltre a quelli previsti in capitolato	Altre migliorie			
Punteggio massimo	18	8	3	3	2	4	4	4	8	6	4	6	6	2	2	80	20	100
	15,20	8	2,9	2,6	2	2,8	3,6	4	7,4	6	4	5,4	6	2	1,8	73,70	20	93,70

La Commissione di gara

F.TO - Tarsilla Botti - Istruttore Direttivo – Responsabile Settore 2 - Presidente

F.TO - Dott.ssa Claudia Carenini – Assistente Sociale– Membro esperto

F.TO - Rinaldi Giancarlo – Istruttore Direttivo Tecnico – Responsabile Settore 3– Membro esperto

Almenno San Salvatore, li 22/06/2022