

RDO Evoluta nr. 6587179 del 23/09/2026
Tabella Assegnazione Punti Esame Offerta Tecnica

A1	Sub-criterio A.1 - Piano del ciclo produttivo.	Punti
	Descrizione esauriente del ciclo di produzione, con particolare riferimento alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti (sia presso i centri di cottura che presso le sedi scolastiche), che dovrà essere coerente e rispondente alle previsioni e standard minimi stabiliti nel Capitolato speciale MAX 12	12
A2	Sub-criterio A.2 - Selezione e controllo dei fornitori.	
	Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione dei generi alimentari, modalità e frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti. MAX 8	6
A3	Sub-criterio A.3 – Sistema organizzativo del servizio.	
	Piano organizzativo per il trasporto, la distribuzione e la modalità di somministrazione dei pasti nei vari plessi scolastici al fine di preservarne le caratteristiche organolettiche, mantenere le temperature previste e garantirne la distribuzione nel rispetto delle tempistiche indicate nella documentazione di gara. MAX 5	5
A4	Sub-criterio A.4 – Dotazione, sostituzione o introduzione di nuove attrezzature e/o interventi migliorativi su quelle esistenti per l'espletamento del servizio.	
	Proposte e interventi migliorativi e/o aggiuntivi idonei ad aumentare, sotto il profilo tecnico, l'efficienza del servizio con particolare riferimento alla funzionalità dei locali, alla fornitura di attrezzature e macchinari. In relazione a questi ultimi, dovrà essere specificato se trattasi di beni che resteranno di proprietà della stazione appaltante o se trattasi di beni concessi in uso. In caso di mancata indicazione, la proprietà dei beni si intenderà trasferita alla stazione appaltante. MAX 10	8
A5	Sub-criterio A.5 - Gestione delle emergenze MAX 13	
	Programma di gestione emergenze che la ditta si impegna ad adottare, al fine di garantire continuità e regolarità nella esecuzione del servizio, nel caso in cui: (MAX 13)	13
	-il/i centro/i produzione pasti non sia/no in grado di funzionare per cause di forza maggiore;	
	-sia necessario sostituire il personale causa assenza degli addetti, al fine di garantire la regolare esecuzione del/i servizio/i.	
	-Sia necessario procedere al mantenimento del Servizio mediante l'utilizzazione di un centro cottura ubicato ad una distanza dall'abitato di Naso non superiore a 15 Km. Del quale risulti la piena ed incondizionata disponibilità all'operatore economico sin dalla partecipazione alla gara: MAX 7	
A6	Sub-criterio A.6 - Piano di pulizia/sanificazione degli ambienti e di prevenzione/smaltimento dei rifiuti.	
	Modalità di pulizia/sanificazione e interventi diretti allo smaltimento, riduzione e/o recupero degli imballaggi e degli altri rifiuti derivanti dalle lavorazioni. MAX. 6	6
A7	Sub-criterio A.7 - Informatizzazione del servizio rilevazione presenze e ordinazione pasti	
	Progetto tecnico con le specifiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intende soddisfare quanto richiesto dallo specifico punto del Capitolato d'appalto. MAX 8	8
A8	Sub-criterio A.8 - Strumenti operativi reportistica materie prime.	
	Metodologia e strumenti operativi di reportistica adottati per agevolare il RUP nelle verifiche circa l'effettivo impiego dei prodotti biologici, a filiera corta, o altrimenti qualificati, nella misura prevista dal capitolato e/o dall'offerta tecnica, e per la più agevole correlazione tra documentazione fiscale pertinente e grammatura dei diversi prodotti previsti in menù. MAX 5	5
A9	Sub-criterio A.9 Qualità organizzativa del concorrente.	
	Ulteriori certificazioni possedute, oltre quella di qualità prevista quale requisito di ammissione, rilasciate da un organismo certificatore accreditato da ACCREDIA e in corso di validità, per le attività oggetto del bando.	
	di validità, per le attività oggetto del bando.	
	Verrà assegnato 1 (uno) punto per ogni certificazione MAX 3	2
A.10	Sub-criterio A.10 Attività di contrasto allo spreco alimentare Contratti stipulati con Enti del Terzo settore a cui donare gli alimenti per il: recupero degli alimenti non somministrati e delle derrate integre;	
	recupero degli avanzi da destinare al consumo animale, al compostaggio. Verranno attribuiti: punti 0: nessun contratto	
	punti 1: n. 1 contratto	
	punti 3 : n. 2 o > 2 contratti MAX 5	0
A.11	Sub-criterio A.11 Cam premianti di cui all'allegato 1, lett. C) sub b2) del decreto n. 65 del 10 marzo 2020 emanato dal Ministero dell'ambiente e tutela del territorio e del mare	
	Comunicazione	
	Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto – punti 1 MAX 5	5
		70

La Commissione di Gara

Dott.ssa TRISCARI Annalisa

Dott.ssa SPINELLA Federica

Geom. CALIO' Rosario Giuseppe