

ALLEGATO B6

AGGIUDICAZIONE PUNTEGGIO DITTA GSI

Aspetti qualitativi del processo di produzione/distribuzione

Punteggio max: 18 punti

a) Personale	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
• Numero di addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	3,00	1
• Monte-ore addetti alla preparazione (cuochi, ASM)	3,00	2,57
• Indice di produttività settimanale per somministrazione	4,00	3,36
• Qualifica/curriculum direttore	2,00	2
• Qualifica/curriculum cuoco	2,00	2
• Monte ore giornaliero presenza del Direttore (in aggiunta a quanto previsto dal Capitolato - dalle 10.00 alle 13.30)	2,00	2
• Monte ore annuo formazione del personale pro capite	2,00	0,50
TOTALE	18	13,43

Aspetti qualitativi del processo di produzione/distribuzione

Punteggio max: 12 punti

a) Processo di produzione/distribuzione	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
• Piano di trasporto (fornendo informazioni circa il numero di automezzi, il tipo di automezzi utilizzati e l'organizzazione del trasporto)	3,00	0
• Piano di sanificazione (sia degli ambienti che delle attrezzature)	1,00	1
• Piano di disinfestaz/deratizzazione sia nel Centro Cottura che presso i refettori (verranno valutati sia il numero di interventi che le modalità operative)	2,00	0,75
• Modalità operative (fornendo informazioni circa le modalità di preparazione di un pasto, i metodi di cottura, i tempi di cottura, le temperature, il flusso delle operazioni da eseguire, ecc.)	3,00	3
• Frequenza di approvvigionamento delle forniture	3,00	
TOTALE	12	4,75

Aspetti qualitativi del processo di produzione/distribuzione**Punteggio max: 6 punti**

c) Metodi e procedure per verificare la qualità dell'intero processo e per rilevare eventuali non conformità	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
• Piano di autocontrollo	1,00	1
• Numero complessivo annuo analisi microbiologiche e tamponi ambientali	2,00	
• Accreditemento laboratorio d'analisi	1,00	1
• Modalità che garantiscano la rintracciabilità degli alimenti utilizzati	1,00	1
• Tipo di certificazioni sistema qualità e aggiornamento delle stesse	1,00	0,75
TOTALE	6	3,75

Servizi aggiuntivi**Punteggio max: 4 punti**

a) Personale	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
• Presenza e monte ore settimanale del dietista	2,00	1,25
• Curriculum dietista	2,00	0,75
TOTALE	4	2

Servizi aggiuntivi**Punteggio max: 8 punti**

b) strumentali	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
• Attrezzature aggiuntive offerte per migliorare l'organizzazione del servizio (sia presso il centro cottura che presso i refettori)	5,00	
• Interventi migliorativi a strutture	3,00	0,50
TOTALE	8	0,50

Servizi aggiuntivi**Punteggio max: 5punti**

c) iniziative	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none">Numero e tipologia di iniziative di conoscenza di alcuni prodotti (per iniziative si intende l'organizzazione nelle scuole delle feste: della colazione, del pane, della frutta, della verdura, ecc.)	3,00	1,75
<ul style="list-style-type: none">Numero di sponsorizzazioni (preparazione di n. sacchetti gita	1,00	0
<ul style="list-style-type: none">Stampa di volantini (n. di volantini)	1,00	0
TOTALE	5	1,75

Servizi aggiuntivi**Punteggio max: 5punti**

c) servizio anziani	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none">Produzione e distribuzione dei pasti anziani anche nei periodi di chiusura delle scuole (pasqua, natale e agosto)	2,00	0
<ul style="list-style-type: none">Offerta del servizio di trasporto pasti anziani e modalità organizzative (circa 20 utenti sul territorio con consegna giornaliera a domicilio)	3,00	0
TOTALE	5	0

Servizi aggiuntivi**Punteggio max: 2 punti**

c) altro	Punti max attribuibili	Punti attribuiti
<ul style="list-style-type: none">Centro di cottura alternativo a distanza non superiore a 15 Km. da Cusano Milanino da utilizzare in caso di emergenza	2,00	2
TOTALE	2	2