|  |
| --- |
| **CRITERI DI VALUTAZIONE** |
| ***a)*** | **Organizzazione del servizio (Punti max 24)** |
| ***a1)*** | Modalità di organizzazione e gestione del servizio proposte: |
| ***a2)*** | Piano di pulizia e sanificazione, validità ed efficacia del Piano di Autocontrollo; proposte eventuali innovative:  |
| ***a3)*** | Proposta d’informatizzazione del servizio e modalità di comunicazione all’utenza:  |
| ***b)*** | **Organizzazione del personale (Punti max 5)** |
| ***c)*** | **Preparazione diete speciali (Punti max 5)** |
| ***d)*** | **Gestione delle emergenze (Punti max 4)** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***e)*** | **Caratteristiche derrate alimentari Proposte (Punti 32 )** |
| ***e.1)*** | **Carne bovina:**  |
| ***e.2*** | **Carne suina:**  |
| ***e.3)*** | **Carne avicola:** |
| ***e.4)*** | **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***e.5)*** | **Prodotti da “sistemi di produzione integrata”, IGP DOP e STG e tipici e tradizionali:** |
| ***e.6)*** | **Alimenti a “filiera corta” e a “chilometro zero”:** |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| ***f)*** | **Proposte migliorative**La Commissione valuterà proposte migliorative e la loro ricaduta sull’organizzazione e sulla qualità del servizio**Punti max 6** |
| ***g)*** | **Possesso del concorrente di certificazioni di qualità**Il concorrente riceverà 1 punto per ognuna delle seguenti certificazioni, se posseduta:* **ISO 9001**
* **ISO 14001 o EMAS**
* **ISO 22000 Sistema di gestione per la sicurezza alimentare**
* **ISO 45001 Sistema di gestione salute e sicurezza sul lavoro**

**Punti max 4 - uno per singola certificazione**In caso di partecipazione come RTI, la certificazione deve essere posseduta da ciascun membro dell’RTI.In caso di partecipazione di consorzi la certificazione dovrà essere posseduta dalle consorziate indicate come esecutrici. |
|  | **TOTALE Punti 80** |