

						DITTA: CAMST						DITTA: EURORISTORAZIONE						DITTA: FABBRO						DITTA: GEMEAZ						DITTA: CIR FOOD						DITTA: SARCA					
						MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE
A	SISTEMA DI GESTIONE DELLE EMERGENZE	2	a.1 - sistema di gestione delle emergenze (criterio=affidabilità)	2	2= affidabile 0=non affidabile	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	
B	PERSONALE	10	b.1 - organico del personale nel centro cottura (addetto in forma esclusiva all'appalto) e nei plessi di distribuzione con descrizione dettagliata di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio (si precisa che non viene valutato il monte ore, ma la congruità della proposta rispetto alle esigenze organizzative e gestionali del servizio) (criterio=completezza e congruità)	4	4=ottimali 3=buone 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti	2	2	2	2	2		1	1	1	1	1		3	3	3	3	3		1	1	1	1	1		3	3	3	3	3		1	2	2	1,6666667	1,67	
			b.2 - politica aziendale per la selezione, l'inquadramento, la formazione e la valutazione del personale referente (criterio adeguatezza)	2	2=buona 1=sufficiente 0= insufficiente	2	2	2	2	2		1	1	1	1	1		2	2	2	2	2		1	1	1	1	1		2	2	2	2	2		2	1	2	1,6666667	1,67	
			b.3 - piano della formazione del personale per il primo anno con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti (criteriocompletezza, articolazione e calendarizzazione)	2	2=migliore 1=sufficiente 0=insufficienti	1	1	2	1,3333333	1,33		1	1	1	1	1		2	2	2	2	2		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	
			b.4 - sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo) (criterio completezza)	2	2=migliore 1=sufficiente 0=insufficienti	1	1	2	1,3333333	1,33		1	0	1	0,6666667	0,67		2	2	2	2	2		1	1	2	1,3333333	1,33		2	2	2	2	2		1	1	1	1	1	
C	MATERIE PRIME	10	c.1 - dettaglio della proposta di inserimento di prodotti biologici (si precisa che L'eventuale offerta di un numero di giornate interamente biologiche inferiore a 14 genera l'esclusione del concorrente)	3	0 punti - 14 giorni/menù 6 settimane 0,5 punti per ogni giornata interamente bio aggiunta fino ad un massimo di 20 giornate	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		0	0	0	0	0		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	
			c.2 - dettaglio proposta prodotti locali (criterio valore e correttezza della proposta)	2	2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta	2	2	2	2	2		1	0	1	0,6666667	0,67		1	0	0	0,3333333	0,33		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		1	1	1	1	1	
			c.3 - dettaglio proposta prodotti DOP, IGP, STG ed equo- solidali (criterio valore e correttezza della proposta)	2	2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		2	1	1	1,3333333	1,33	
			c.4 - progetto di valorizzazione di prodotti bio, locali, DOP/IGP ed altro indicato nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico (criterio adeguatezza)	3	3=ottimale 2=buona 1=sufficiente 0=insufficiente	3	2	3	2,6666667	2,67		1	0	1	0,6666667	0,67		1	1	1	1	1		1	1	2	1,3333333	1,33		3	3	3	3	3		1	1	1	1	1	
D	BENI NON ALIMENTARI	8	d.1 - dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato S1 del Capitolato (criterio Adeguatezza)	8	8=ottimale; 6=buona 3=discreta 1=sufficiente 0= insufficiente	0	0	0	0	0		8	8	8	8	8		8	8	8	8	8		6	6	6	6	6		6	6	6	6	6		6	3	3	4	4	
E	TRASPORTI	8	e.1 - dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato S1 – Capitolato) (criterio Adeguatezza)	5	5=ottimale; 3=buona 2=discreta 1=sufficiente 0= insufficiente	3	2	3	2,6666667	2,67		2	3	2	2,3333333	2,33		3	3	3	3	3		3	2	3	2,6666667	2,67		1	1	1	1	1		3	3	3	3	3	
			e.2 - Limiti di emissione anidride carbonica (espressa in g/km) misurati in omologazione per gli automezzi previsti per il servizio (per i veicoli a doppia alimentazione il valore considerato sarà quello relativo all'alimentazione da carburante meno inquinante). Sarà valutato il limite di emissione di anidride (espressa in g/km)3 3= migliore	3	limite di emissione di anidride (espressa in g/km)3 3= migliore valori intermedi attribuiti in modo proporzionale 0=peggore	1	1	1	1	1		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		0	0	0	0	0		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	
F	GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI	5	f.1 - Progetto di fattibilità gestione eccedenze alimentari e residui della preparazione dei cibi (criterio completezza, correttezza, congruità)	5	5=ottimale; 3=buona 2=discreta 1=sufficiente 0= insufficiente	3	3	5	3,6666667	3,67		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		3	3	3	3	3		3	3	5	3,6666667	3,67		3	2	3	2,6666667	2,67	
G	MENU' E DIETE SPECIALI	10	g.1 - dettaglio delle proposte di menù come previsto dall'Allegato S1 Capitolato (Criterio completezza, correttezza e congruità)	2	2=migliori; 1= sufficienti 0=insufficienti	2	1	2	1,6666667	1,67		2	2	2	2	2		2	1	1	1,3333333	1,33		1	1	1	1	1		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	
			g.2 - esemplificazione di ricettario con grammature di ogni materia prima, sia crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza) per una sola giornata di menù a scelta (Criterio completezza, correttezza e congruità)	2	2=migliori; 1= sufficienti 0=insufficienti	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	
			g.3 - progetto "Gradimento" (criterio completezza, adeguatezza)	2	2 = adeguato 0=insufficiente	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	
			g.4 - procedura interna per la gestione delle diete speciali; (completezza, correttezza e congruità)	4	4=ottimali 3=buone 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti	2	3	3	2,6666667	2,67		1	1	1	1	1		4	4	3	3,6666667	3,67		3	3	3	3	3		2	3	3	2,6666667	2,67		1	1	1	1	1	

				DITTA: CAMST							DITTA: EURORISTORAZIONE							DITTA: FABBRO							DITTA: GEMEAZ							DITTA: CIR FOOD							DITTA: SARCA						
			a. Sistema di gestione delle emergenze	Punteggio massimo	Criterio	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE	MONTELEONE	MANCO	VAIRANI	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE										
H	PRENOTAZIONE PASTI SCOLASTICI	3	h.1 - dettaglio delle risorse strumentali e di personale rese disponibili per la gestione del sistema di prenotazione (Criterio Adeguatezza)	3	3=migliore 2=buona 1=sufficiente 0=insufficiente	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1											
I	AUTOCONTROLLO	10	i.1 - esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche (criterio completezza, correttezza e congruità)	5	5=ottimale; 3=buona 2=discreta 1=sufficiente 0= insufficiente	2	2	3	2,3333333	2,33		1	1	1	1	1		5	5	3	4,3333333	4,33		1	1	1	1	1		1	2	1	1,3333333	1,33		2	2	2	2	2					
			i.2 - procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte (criterio completezza)	1	1= sufficiente 0=insufficiente	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1					
			i.3 - procedure per comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità) (criterio completezza)	1	1= sufficiente 0=insufficiente	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	0	1	0,6666667	0,67		1	1	1	1	1		1	0	1	0,6666667	0,67					
			i.4 - pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento (criterio completezza, correttezza e congruità)	3	3=buone 2=discrete 1=sufficienti 0=insufficienti	1	1	1	1	1		2	2	2	2	2		3	3	3	3	3		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		3	2	2	2,3333333	2,33					
J	MANUTENZIONI	6	j.1 - Cronoprogramma con dettaglio degli interventi di manutenzione straordinaria per le attrezzature e gli arredi del centro cottura comunale (Allegato S1 – Capitolato, Parte XV, comma 2, lettera a.) (criterio Adeguatezza)	3	3=migliore 2=buona 1=sufficiente 0=insufficiente	0	0	0	0	0		3	3	3	3	3		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		1	1	1	1	1		2	2	2	2	2					
			j.2 - Pianificazione delle manutenzioni (criterio completezza, correttezza e congruità)	2	2=buone 1=sufficienti 0=insufficienti	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2		1,3333333	1,33		2	2		2	2		2	2	2	2	2					
			j.3 - Esempificazione del report semestrale di intervento manutentivo	1	1= sufficiente 0=insufficiente	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1		0,6666667	0,67		1	1	1	1	1					
k	MIGLIORIE	8	k.1 - elenco e dettaglio delle migliori proposte	8	- di natura strutturale e/o strumentale: massimo 2 punti	0,5	0,5	1	0,6666667	0,67		1,5	1,5	2	1,6666667	1,67		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		2	2	2	2	2					
					- relative al servizio: massimo 2 punti	0	0	0	0	0		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		0,5	1	0,5	0,6666667	0,67					
					- di natura sociale: massimo 2 punti	0,5	0,5	1	0,6666667	0,67		1,5	1,5	1,5	1,5	1,5		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1					
					- relative a iniziative a favore del territorio: massimo 2 punti	0	0	0,5	0,1666667	0,17		1,5	1	1,5	1,3333333	1,33		2	2	2	2	2		1	0,5	0,5	0,6666667	0,67		0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,2	0,2	0,2	0,2	0,2					
TOTALI			80	80		43,85						52,34						61,66						48,67						54,17						49,21									
PUNTEGGIO RIPARAMETRATO										56,89263704					67,90788193					80					63,14628608					70,28219267					63,84690237										
PUNTEGGIO RIPARAMETRATO ARROTONDATO										56,89					67,91					80					63,15					70,28					63,85										