

| INTRECCI SOCIETA' COOPERATIVA | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------|--|------------|----------------|----------------|-----|---------|-----------|--------|-------|-------------|
| n° | criteri di valutazione | punti max | sub-criteri di valutazione | SUB max | punti D max | punti Q max | T | FERRARI | LAZZARINI | GIUGNI | MEDIA | PUNTEGGIO |
| 1 | CERTIFICAZIONI DI QUALITA' | 2 | 1.1 Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 riferita all'ambito della ristorazione collettiva e/o scolastica, rilasciata da organismi accreditati | 0,5 | | | 0,5 | | | | | 0 |
| | | | 1.2 possesso altre certificazioni inerenti al servizio. 0,5 PUNTI per ogni ulteriore certificazione inerente al servizio fino al massimo di PUNTI 1,5 | 1,5 | | | 1,5 | | | | | 0 |
| 2 | ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | 14 | 2.1 Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori. Per i prodotti locali : qualità e garanzie dei produttori e modalità di consegna . | 2 | 2 | | | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,667 | 1,333333333 |
| | | | 2.2 Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti. | 2 | 2 | | | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1,2 |
| | | | 2.3 Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto | 2 | 2 | | | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 1,6 |
| | | | 2.4 organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l' organizzazione e affidabilità | 2 | 2 | | | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 1,6 |
| | | | 2.5 Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale | 2 | 2 | | | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,733 | 1,466666667 |
| | | | 2.6 sistemi di controllo delle forniture/ tracciabilità | 2 | 2 | | | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1,2 |
| | | | 2.7 Piano trasporti : tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti . | 2 | 2 | | | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,533 | 1,066666667 |
| 3 | GESTIONE DELLE EMERGENZE | 3 | 3.1 modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | 3.2 Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte | 1 | 1 | | | 1 | 0,8 | 1 | 0,933 | 0,933333333 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|----|-----|--|---|---|---|--|-----|-----|-----|-------|-------------|
| | | | 3.3 | Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4 | ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE | 6 | 4.1 | Piano organizzativo del personale da impiegare | 3 | 3 | | | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,667 | 2 |
| | | | 4.2 | piano di formazione del personale | 2 | 2 | | | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,8 |
| | | | 4.3 | piano di aggiornamento del personale | 1 | 1 | | | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| 5 | QUALITA' DELLE DERRATE | 10 | 5.1 | Chilometro zero (e filiera corta) fornitura di prodotti, <u>per la restante quota parte di prodotti alimentari</u> che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, da chilometro zero (200 km) e filiera corta: indicare la o le tipologie. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari. saranno attribuiti 0,4 punti per ogni prodotto offerto fino ad un massimo di 20 prodotti | 8 | | 8 | | | | | 24 | 8 |
| | | | 5.2 | Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti: | 2 | | 2 | | | | | 2 | 2 |
| 6 | MONITORAGGIO | 2 | 6.1 | Modalità del monitoraggio (indagini/questionari /oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare). Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione della utenza. (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione) | 2 | 2 | | | 0,8 | 0,6 | 0,8 | 0,733 | 1,466666667 |
| 7 | INSERIMENTI LAVORATIVI | 18 | 7.1 | Metodologia delle fasi di collocazione e accompagnamento degli inserimenti lavorativi | 6 | 6 | | | 0,4 | 0,6 | 0,4 | 0,467 | 2,8 |
| | | | 7.2 | Metodologia delle fasi di eventuale reclutamento e selezione degli inserimenti lavorativi | 4 | 4 | | | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 3,2 |
| | | | 7.3 | composizione della struttura preposta all'attuazione degli inserimenti lavorativi | 6 | 6 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------|---|----|-----|--|----|----|---|----|-----|-----|-----|-------|-------------|
| | | | 7.4 | esperienza professionale del responsabile degli inserimenti lavorativi | 2 | 2 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 8 | MANUTENZIONE PROGRAMMATTA | 2 | 8.1 | Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale | 2 | | | 2 | | | | | 1 |
| 9 | SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale) | 13 | 9.1 | Inserimento nuove attrezzature o sostituzione di quelle presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale (descrittivo, da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto | 2 | 2 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| | | | 9.2 | Percorsi di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza | 2 | 2 | | | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,533 | 1,066666667 |
| | | | 9.3 | N. pasti complessivi gratuiti garantiti (oltre ad 1 pasto gratuito giornaliero obbligatorio). Attribuzione punteggio: 0.5 punto per ogni pasto garantito fino ad un massimo di 6 pasti; | 3 | | | 3 | | | | | 3 |
| | | | 9.4 | Comunicazioni. 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. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative) | 2 | | | 2 | | | | | 2 |
| | | | 9.5 | Predisposizione rinfreschi per eventi organizzati dal Comune in occasione di eventi particolari (es. feste Natalizie, cerimonia neodiciottenni, eventi culturali, feste volontari etc..) per una media di 80 partecipanti ciascuno, ripartibili anche su più eventi nell'anno e cumulabili negli anni, da effettuarsi anche in ore serali o festive. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO ogni rinfresco offerto | 4 | | | 4 | | | | | 4 |
| TOTALE | | 70 | | | 70 | 47 | 2 | 21 | | | | | 54,13 |

FERRARI PIERO _____
LAZZARINI ROSARIA _____
GIUGNI GIOVANNI _____

(originale agli atti)