	IZIO DI RISTORAZIONE 2016/2023						
				1 EURORISTORAZIONE		2 CIR FOOD	
	No. of the last of			giudizio e giustificazioni	62,00		57,20
	ELEMENTI QUALITATIV	/I - PL	INTI MAX 70				
a	Caratteristiche del Centro Cottura	MAX	6				
a.1	Caratteristiche del Centro Cottura	5	adeguatezza 5 = ottimale 3 = buono 1 = sufficiente 0 = insufficiente	OTTIMALE	5,00	OTTIMALE	5,00
a.2	Sistema di gestione delle emergenze	1	1 = affidabile 0 = non affidabile	AFFIDABILE	1,00	AFFIDABILE	1,00
b.	personale	MAX	11				
b.1	Organico del personale operativo nel Centro Cottura e nei plessi di distribuzione e del personale referente (Allegato 1 - Capitolato tecnico) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio		completezza e congruità 6 =ottimali 4 = buoni 2 = discreto 1 = sufficiente 0 = insufficiente	OTTIMALE	6,00	OTTIMALE	6
b.2	Piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	2	completezza e congruità 2 = adeguato 1 = sufficienti 0 = insufficienti	ADEGUATO	2,00	ADEGUATO	2,00
b.3	Sistema di valutazione delle necessita formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)		completezza 3 = ottimale 2 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente	ADEGUATO	2,00	OTTIMALE	3,00
C.	Materie prime	MAX					
c.1	Dettaglio della proposta di prodotti biologici (in % sul numero di giornate totali del menu. La proposta non puo essere inferiore 6% - 2 giornate/menu)	4	4 = 41 - 50% - da 13 a 15 giornate menu 3 = 31 - 40% - da 10 a 12 giornate menu 2 = 21 - 30% - da 7 a 9 giornate menu 1 = 10 - 20% - da 3 a 6 giornate menu 0 = 6% - 2 giornate menù (minimo sufficiente)	6,66%	1,00	43,3 %	4,00
c.2	Dettaglio della proposta di prodotti locali (verra valutato il valore e la correttezza della proposta)		2 = proposta migliore 1 = proposta sufficiente 0 = nessuna proposta o proposta non corretta	MIGLIORE	2,00	SUFFICIENTE	1,00
c.3	Dettaglio della proposta di trote	1	1 = piatto proposto 0 = piatto non proposto	PROPOSTO	1,00	PROPOSTO	1,00

How is the took of Cide solutes

Seyol lucle

c. South of the control of the contr	-	Dettaglio della proposta di inserimento di pesce azzurro		1 = piatto proposto 0 = piatto non proposto	PROPOSTO	1,00	PROPOSTO	1,0
c. 5 prodotti locali, trote e pesce azzurro 2 2 migliore 1 in sufficiente 2 0 insufficiente 2 0 insufficiente 3 2 migliore 1 insufficiente 4 2 0 insufficiente 4 2 0 insufficiente 5 2 migliore 4 insufficiente 5 2 migliore 5 2 migliore 6 insufficiente 6 2 migliore 6 insufficiente 7 2 migliore 7 2 miglior	C.4		1					
consideration of studio per aumento gradibilita di pesco azzurro d. Beni non alimentari d. Beni non alimentari d. Li Beni non alimentari d. Li Beni non alimentari de l'attrezzurre e dotazioni secondo l'elenco presente di chizzioni secondo l'elenco presente e all'Allogato 1 – Capitolato fecnico 5 1 – sufficienti 6 1 – sufficienti 6 1 – sufficienti 7 – Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la gestione dei pagamenti 7 – Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la gestione dei pagamenti 8 – buona 1 – sufficienti 9 – betraglio del piano organizzativo dei trasporti de pasti in legame studiato per il servizio richiesto (inferimento Allogato 1 – Capitolato 5 – insufficienti 0 – insufficie		prodotti locali, trote e pesce azzurro		2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente	MIGLIORE		SUFFICIENTE	1,0
Dettaglio delle proposte di "attrezzature e di divazioni" secondo l'elenco presente dell'Alegado 1 - Capitolino inemico Sistema informatizzato per la prenotazione del pasti el a gestione dei pagamenti Sistema informatizzato per la prenotazione del pasti el a gestione dei pagamenti Sistema informatizzato per la prenotazione del pasti el a gestione dei pagamenti Trasporti Trasporti Bettaglio del piane organizzativo dei trasporti del pasti in legam stutiatio per il servizio combiente del pasti in legam stutiatio per il servizio combiente del pasti in legam stutiatio per il servizio del pasti in legam stutiato per il servizio del pasti in legam stutiation per il servizio del pasti in legam stutiato per il servizio del pasti in legam stutiation per il serv		tavolo di studio per aumento gradibilita di pesce		2 = migliore 1 = sufficiente	SUFFICIENTE	1,00	SUFFICIENTE	1,0
d. In a serior of the second of l'eleance presente and in a surficienti	d.	Beni non alimentari		5	72. C. S. C.			
e. pasti e. 1 sisti e la gestione del pagamenti si a sufficienti sufficienti sufficienti si a gestione del pagamenti si a sufficienti si a su	d.1	dotazioni" secondo l'elenco presente		5 = ottimale 3 = buona 1 = sufficienti	OTTIMALE	5,00	BUONO	3,0
action pasti e la gestione dei pagamenti 3 1 = sufficienti 0 = insufficienti 1 1	e.			3	Matterna, man		1000	4%
Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti del pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegalo 1 - Capitolato tecnico) Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto del pasti (motorizzazione) Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto dei pasti (motorizzazione) Bertaglio della proposta di mezzi di trasporto del pasti (motorizzazione) Bertaglio della proposta di mezzi di trasporto del pasti (motorizzazione) Bertaglio della proposta di mezzi di trasporto del pasti (motorizzazione) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di mezzi di trasporto delle diete successi a metano (nonibrida de metano (nonibrida de congruità a sottinali a successi a congruità a e congruità a e cotto) Bertaglio della proposta di mezzi di trasporto delle diete successi a metano (nonibrida de congruità a comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di mezzi di trasporto delle diete successi a metano (nonibrida de congruità a comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di mezzi di trasporto delle diete successi a metano (nonibrida de congruità a metano (nonibrida de congruità a comprendente grammature a crudo e a cotto) Bertaglio della proposta di mezz				2 = buona 1 = sufficienti	OTTIMALE	3,00		3,0
dei pasti in legame studiato per il servizio richiento (riferimento Allegalo 1 – Capitolato tecnico) Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto dei pasti (motorizzazione) Menù e diete speciali Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto dei pasti (motorizzazione) Menù e diete speciali Dettaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Procedure interne per la gestione delle diete speciali Procedure interne per la gestione delle diete speciali Procedure interne per la gestione delle diete speciali Dettaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) Procedure interne per la gestione delle diete speciali Dettaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) OTIIMALE 3.00 OTIIMALE 4.00 OTIIMALE	f	Trasporti		8				
dei pasti (motorizzazione) Dentaria supporto 2 = motorizzazione a metano ibrida,		dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato 1 – Capitolato		5 = ottimali 3 = buono 1 = sufficienti	BUONO	3,00	BUONO Francisco (Parlo Marchaella)	3,0
Dettaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) 2 Dettaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) 3 = ottimali 2 = buone 1 = discrete 0 = insufficienti 2 = buone 1 = discrete 0 = insufficienti 3 = ottimali 2 = buone 1 = discrete 0 = insufficienti 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti				benzina supporto) 2 = motorizzazione a metano ibrida,	and the second s	3,00	Metano	3,00
Dettaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto) g.1 Procedure interne per la gestione delle diete speciali g.2 Procedure interne per la gestione delle diete speciali Gompletezza, correttezza e congruità 3 = ottimali 2 = buone 1 = discrete 0 = insufficienti Completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 4 = ottimali 3 = buone 1 = sufficienti 0 = insufficienti 0 = insufficienti 0 = insufficienti	g	Menù e diete speciali		7				
g.2 speciali 4 = ottimali 3 = buone 4 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti		di ricettario comprendente grammature a crudo	3	3 = ottimali 2 = buone 1 = discrete	OTTIMALE	3,00	OTTIMALE	3,00
Autocontrollo			4	4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti	ОПІМАLЕ	4,00	OTTIMALE	4,00
h hutoconti ono	h	Autocontrollo	MAX	9				

Howing Harrolly, Collector, Har

o Greli Testo

Day Co

-	esempio di analisi del rischio igienico sanitario		gomulatores complete	0.7711.1115			
h.1	per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	3	completezza,correttezza e congruità 3 =ottimali 2 = buone 1 = sufficienti 0 = insufficienti	OTTIMALE	3,00	OTTIMALE	3,00
			and the second second		Agricultura in	of coop when	
h.2	Prescirzioni per assicurare i tempi fra confezionamento e consumo dei pasti	1	completezza 1= sufficienti 0 = insufficienti	SUFFICIENTE	1,00	SUFFICIENTE	1,00
				A STATE OF THE STA			
h.3	procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	completezza 1= sufficiente 0 = insufficiente	SUFFICIENTE	1,00	SUFFICIENTE	1,00
	procedure per comunicazione delle Non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità)	1	completezza 1= sufficiente 0 = insufficiente	SUFFICIENTE	1,00	SUFFICIENTE	1,00
	pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	completezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	BUONO	2,00	BUONO	2,00
i	migliorie	MAX	9				
i.1	elenco e dettaglio delle migliorie proposte		Migliorie relative al servizio → massimo 4 punti Migliorie di natura sociale → massimo 3 punti Migliorie di natura strutturale e/o strumentale → massimo 1 punti Migliorie di natura formativo-promozionale: massimo 1 punto	- SERVIZIO punti 4 - SOCIALE punti 3 (valutato con simulazione di valore economico complessivo) - STRUTTURA: punti 1 - FORMATIVO : punti 1		- SERVIZIO punti 1,5 - SOCIALE punti 1,2 (valutato con simulazione di valore economico complessivo) - STRUTTURA: punti 0,5 - FORMATIVO: punti 1	4,20
	on oni di cianyone		The second second	0			
6'	oneri di sicurezza		- 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	NATIONAL TO SERVICE AND SERVIC			
	quadro economico dettagliato di tutti gli oneri di sicurezza1		omessi oppure non congrui: esclusione dalla gara	Congrui		Congrui	
	70.21						

Augelo Cireli.
Poolo Portade.
Coi Cei Cei Cen.