SERVIZIO DI RISTORAZIONE 2016/2023

				1		2	
				EURORISTORAZIONE		CIR FOOD	
				giudizio e giustificazioni	62,00	giudizio e giustificazioni	57,20
	ELEMENTI QUALITATIVI - PUNTI 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	6	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)	3	completezza 3 = ottimale 2 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente	ADEGUATO	2,00	OTTIMALE	3,00
c.	Materie prime	MAX	10				
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	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

c.4	**Dettaglio della proposta di inserimento di pesce azzurro**	1	**1 = piatto proposto 0 = piatto non proposto**	PROPOSTO	1,00	PROPOSTO	1,00
c.5	**Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, prodotti locali, trote e pesce azzurro**	2	**completezza 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente**	MIGLIORE	2,00	SUFFICIENTE	1,00
c.6	**Figure di responsabilita per la partecipazione a tavolo di studio per aumento gradibilita di pesce azzurro**	2	**completezza e autonomia decisionale 2 = migliore 1 = sufficiente 0 = insufficiente**	SUFFICIENTE	1,00	SUFFICIENTE	1,00
d.	**Beni non alimentari**		**5**				
d.1	**Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'***Allegato 1 – Capitolato tecnico*	5	**completezza 5 = ottimale 3 = buona 1 = sufficienti 0 = insufficienti**	OTTIMALE	5,00	BUONO	3,00
e.	**Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti**		**3**				
e.1	**Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la gestione dei pagamenti**	3	**3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficienti 0 = insufficienti**	OTTIMALE	3,00	OTTIMALE	3,00
f	**Trasporti**		**8**				
f.1	**Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento** *Allegato 1 – Capitolato tecnico* **)**	5	**adeguatezza 5 = ottimali 3 = buono 1 = sufficienti 0 = insufficienti**	BUONO	3,00	BUONO	3,00
f.2	**Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto dei pasti (motorizzazione)**	3	**3 = motorizzazione a metano (non ibrida - benzina supporto) 2 = motorizzazione a metano ibrida, 1 = motorizzaazione a GPL**	Metano + 2 elettriche	3,00	Metano	3,00
g	**Menù e diete speciali**		**7**				
g.1	**Dettaglio della proposta di menu (con esempio di ricettario comprendente grammature a crudo e a cotto)**	3	**completezza, correttezza e congruità 3 = ottimali 2 = buone 1 = discrete 0 = insufficienti**	OTTIMALE	3,00	OTTIMALE	3,00
g.2	**Procedure interne per la gestione delle diete speciali**	4	**completezza, correttezza e congruità 4 = ottimali 3 = buone 2 = discrete 1 = sufficienti 0 = insufficienti**	OTTIMALE	4,00	OTTIMALE	4,00
h	**Autocontrollo**	**MAX**	**9**				

h.1	esempio di analisi del rischio igienico sanitario 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
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
h.3	procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	completezza 1= sufficiente 0 = insufficiente	SUFFICIENTE	1,00	SUFFICIENTE	1,00
h.4	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
h.5	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	9	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	9,00	- SERVIZIO punti 1,5 - SOCIALE punti 1,2 (valutato con simulazione di valore economico complessivo) - STRUTTURA: punti 0,5 - FORMATIVO : punti 1	4,20
					0		
g.	oneri di sicurezza						
g.1	quadro economico dettagliato di tutti gli oneri di sicurezza1		omessi oppure non congrui: esclusione dalla gara	Congrui		Congrui	

Angelo Lucia

Paolo Longone

Monica Lorzadei

Cariddi Maria Grazia