

		PUNTEGGIO MASSIMO	SODEXO	coefficienti parametri valutativi SODEXO			Media dei valori della commissione
	<u>OFFERTA TECNICA</u>	80	72,00	1	2	3	SODEXO
1	Elementi Tecnici/gestionali relativi al servizio	33					
a.1.1.1	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (produzione, preparazione, cottura, distribuzione e sanificazione)	10	9,50	0,90	0.9	1,00	0,9500
a.1.1.2	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	5	4,67	0,90	1,00	0,90	0,9333
a.1.2.1	numero ore complessivo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione (escluso il personale direttivo) – punti 4 (T) - addetti per numero di ore settimanali inferiore a 37,5 punti 1 - addetti per numero di ore settimanali da 37,5 a 40 punti 2 - addetti per numero di ore settimanali da 40 a 42,5 punti 4	4	4,00	1,00	1,00	1,00	1,0000
a.1.2.2	piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio - punti 3 (T) - numero medio annuo per figura uguale o inferiore a 15 ore punti 1 - numero medio annuo per figura superiore a 15 ore punti 3	3	3,00	1,00	1,00	1,00	1,0000
a.1.2.3	ore di presenza del responsabile del servizio – punti 3 (T) - fino a 5 ore settimanali punti 1 - oltre 5 ore settimanali punti 3	3	3,00	1,00	1,00	1,00	1,0000
a.1.2.4	ore di presenza della dietista – punti 3 (T) - fino a 5 ore settimanali punti 1 - oltre 5 ore settimanali punti 3	3	3,00	1,00	1,00	1,00	1,0000
a.1.3	descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza – punti 5 (D)	5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0000
2	Elementi qualificanti relativi al servizio	47					
a.2.1.1	qualità degli approvvigionamenti modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi - punti 5 (D)	5	4,50	0,90	0,90	0,90	0,9000
a.2.1.2	qualità degli approvvigionamenti modalità e termini forniture per Comune di Calvignasco - punti 5 (D)	5	5,00	1,00	1,00	1,00	1,0000
a.2.2.1	migliorie proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio - punti 5 (D)	5	5,00	1,00	1,00	1,00	1,0000
a.2.2.2	migliorie Altre proposte - punti 2 (D)	2	1,80	1,00	0,90	0,80	0,9000
a.2.3.1	piano di educazione alimentare iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell’utenza – punti 8 (D)	8	6,93	0,80	0,90	0,90	0,8667
a.2.3.2	piano di educazione alimentare strumenti di informazione rivolti agli utenti – punti 4 (D)	4	3,60	0,90	0,90	0,90	0,9000
a.2.4.1	possesso certificazioni a.2.4.1. UNI EN ISO 9001:2015 punti 3 (T) a.2.4.2. UNI EN ISO 22000:2005 punti 3 (T) a.2.4.3. ISO 14001 punti 3 (T) a.2.4.4. SA8000:2008 punti 3 (T) a.2.4.5. ISO 45001:2018 punti 3 (T) a.2.4.6. BS OHSAS 18001:2007 punti 3 (T)	18	18,00	1,00	1,00	1,00	1,0000
		PUNTEGGIO MASSIMO	OFFERTA N. 1	BASE D’ASTA	OFFERTA N. 1		
	<u>OFFERTA ECONOMICA</u>	20					
		20	20,00	€ 5,33	€ 5,07		
		PUNTEGGIO MASSIMO	OFFERTA N. 1				
	<u>TOTALE COMPLESSIVO OFFERTA</u>	100,00	92,00				