ALLEGATO N. 1 AL VERBALE DEL GIORNO 05/08/15 SECONDA RIUNIONE

				Eurorist orazion e	CAM ST	SER CAR	SAR CA CATE	GRA
		60		42,5	42	35	35	50
ELEMENTI QUALITATIVI - PUNTI MAX 60				p.ti	p.ti	p.ti	p.ti	p.ti
a	Sistema di gestione delle emergenze	MAX	2					
a.1	Sistema di gestione delle emergenze	2	2 = affidabile 1 = sufficiente 0 = non affidabile (insufficiente)	2	2	1	1	2
b.	personale	MAX	9					
b.1	Organico del personale operativo nel Centro Cottura e nei plessi di distribuzione (Allegato 1 – Capitolato tecnico) con dettaglio di funzioni, livelli, qualifiche, giorni, orari e sedi di servizio	4	congruità 4 = ottimale 3 = buono 2 = discreto 1 = sufficiente 0 = insufficiente	3	2	1	1	4
b.2	Piano della formazione del personale per il primo anno scolastico con evidenza della qualifica minima necessaria dei docenti	3	completezza articolazione e calendarizzazione 3 = ottimale 2 = adeguato 1 = sufficiente	3	3	3	1	3
b.3	Sistema di valutazione delle necessita formative con il quale strutturare la formazione in itinere (per gli anni successivi al primo)	2	completezza, articolazione e calendarizzazione 2 = adeguato 1 = sufficiente 0 = insufficiente	1	1	1	1	2
c.	c. Materie prime	MAX	16					
c.1	Dettaglio della proposta di prodotti biologici (in % sul numero di giornate totali del menu. La proposta non puo essere inferiore al 40% → 12 giornate/menu)	5	100% 4- fra il 71% e il 80% 3- fra il 61% e il 70% 2- fra il 51% e il 60% 1- fra il 40% e il 50%	3	5	5	5	4
c.2	Dettaglio della proposta di inserimento di pesce azzurro e trota	3	3 su 6 piatti di pesce proposti in menù: 3 punti - 2 su 6 piatti di pesce proposti in menu: +2 punti - minimo 1 piatto su 6	3	3	3	3	3
c.3	Progetto di valorizzazione di prodotti biologici, pesce azzurro e trota	2	Proposta migliore: +2 punti	2	2	0,5	0,5	2
c.4	Dettaglio della proposta di inserimento nel menu di prodotti equosolidali (n° di prodotti diversi proposti almeno una	3	Oltre a 5 prodotti: +3 punti 4 prodotti: +2 punti	3	0,5	0	1	1,5
c.4	Figure di responsabilita per la partecipazione a tavolo di studio relativo allo sviluppo e all'attuazione del progetto di fornitura di prodotti locali (km zero) e a distanza ridotta	3	competenza e autonomia decisionale 3 = elevata 2 = adeguata 1 = sufficiente	1	1	2	2	3

	d. Beni non alimentari	MAX	3					
d.1	Dettaglio delle proposte di "attrezzature e dotazioni" secondo l'elenco presente nell'Allegato 1 – Capitolato tecnico	3	adeguatezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	2	2	2	2	2
	e. Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti	MAX	2					
e.1	Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti	2	adeguatezza 2 = ottimale 1 = affidabile 0 = non affidabile insufficiente	1	1	1	1	1
	f. Trasporti	MAX	5					
f.1	Dettaglio del piano organizzativo dei trasporti dei pasti in legame studiato per il servizio richiesto (riferimento Allegato 1 – Capitolato tecnico)	3	adeguatezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	2	2	1	1	3
f.2	Dettaglio della proposta di mezzi di trasporto dei pasti (motorizzazione)	2	Motorizzazione a metano (non ibrida –benzina solo di supporto per accensione): + 2 punti Motorizzazione a metano ibrida: +1	2	2	2	2	2
	menù e diete speciali	MAX	8					
g.1	Dettaglio della proposta di menù	4	completezza, correttezza e congruità 4 = ottimale 3 = buono 2 = discreto 1 = sufficiente	2	3	1	1	2
d.2	procedure interne per la gestione delle diete speciali	4	completezza, correttezza e congruità 4 = ottimale 3 = buono 2 = discreto 1 = sufficiente	2	2	2	2	2
	Autocontrollo	MAX						
h.1	esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche	4	completezza, correttezza e congruità 4 = ottimale 3 = buono 2 = discreto 1 = sufficiente	2	3	1	1	3

h.2	procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte	1	completezza 1 = sufficiente 0 = insufficiente	0	0	0	1	1
h.3	procedure per comunicazione delle Non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche,	1	completezza 1 = sufficiente 0 = insufficiente	1	1	1	1	1
h.4	pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento	3	completezza 3 = ottimale 2 = buona 1 = sufficiente 0 = insufficiente	2	1	2	2	3
f.	migliorie	MAX	6					
i.1	elenco e dettaglio delle migliorie proposte	6	0,5 punti per ogni miglioria proposta, fino ad un massimo	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
	oneri di sicurezza							
l.1	quadro economico dettagliato di tutti gli oneri di sicurezza1		omessi oppure non congrui:					