

| SCHEDA DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA (max punti 65) | | | | | | | | |
|--|------------|-------------|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-----------|
| Scheda | | Concorrente | | | | | | |
| n. | | | | | | | | |
| VALUTAZIONE | | | insufficiente | sufficiente | buona | molto buona | ottima | punteggio |
| Punteggio attribuito alla valutazione | | | $0 \leq \div < 0,4$ | $0,4 \leq \div < 0,6$ | $0,6 \leq \div < 0,8$ | $0,8 \leq \div < 0,9$ | $0,9 \leq \div \leq 1$ | |
| Organico del personale | | | A | | | | | |
| A | A.1 | 4 | a) numero addetti al servizio | | | | | =A x A.1 |
| | A.2 | 4 | b) monte ore settimanali addetti alla preparazione | | | | | =A x A.2 |
| | A.3 | 3 | c) monte ore settimanali altre figure professionali | | | | | =A x A.3 |
| | A.4 | 3 | d) curriculum coordinatore/responsabile del servizio | | | | | =A x A.4 |
| | A.5 | 4 | e) curriculum professionale cuoco da destinare al servizio oggetto dell'appalto | | | | | =A x A.5 |
| | 18 | | | | | | | |
| Formazione del personale | | | B | | | | | |
| B | B.1 | 2 | a) monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento | | | | | =B x B.1 |
| | B.2 | 3 | b) qualità aggiornamento | | | | | =B x B.2 |
| | 5 | | | | | | | |
| Organizzazione del servizio | | | C | | | | | |
| C | C.1 | 2 | a) selezione e controllo dei propri fornitori | | | | | =C x C.1 |
| | C.2 | 2 | b) procedure di approvvigionamento e conservazione | | | | | =C x C.2 |
| | C.3 | 4 | c) procedure di preparazione, cottura e distribuzione | | | | | =C x C.3 |
| | C.4 | 3 | d) procedure di pulizia e sanificazione | | | | | =C x C.4 |
| | C.5 | 3 | e) trasporto alimenti | | | | | =C x C.5 |
| | C.6 | 2 | f) diete speciali | | | | | =C x C.6 |

| | | | | | | | | |
|--|------------|--|--|--|--|--|--|-----------------|
| | | 16 | | | | | | |
| Rapporto con l'utenza, con i genitori e con l'amministrazione | | | D | | | | | |
| D | D.1 | 3 | a) attività informativa rivolta ai genitori e finalizzata alla corretta informazione scientifica sugli aspetti igienici e nutrizionali della ristorazione scolastica | | | | | =D x D.1 |
| | D.2 | 3 | b) indagine sul grado di soddisfazione dell'utenza | | | | | =D x D.2 |
| | | 6 | | | | | | |
| Centro di cottura | | | E | | | | | |
| E | E.1 | 3 | a) superficie utile del centro di cottura | | | | | =E x E.1 |
| | E.2 | 5 | b) attrezzature in uso nel centro di cottura | | | | | =E x E.2 |
| | E.3 | 7 | c) distanza del centro di cottura dal territorio di Sant'Arcangelo | | | | | =E x E.3 |
| | | 15 | | | | | | |
| Proposte migliorative | | | F | | | | | |
| F | F.1 | 5 | a) proposte migliorative del servizio | | | | | =F x F.1 |
| | | 5 | | | | | | |
| Totale | 65 | PUNTEGGIO COMPLESSIVO OFFERTA TECNICA | | | | | | |

| <i>Giudizio sintetico</i> | TOTALE |
|---------------------------|---------------------|
| | |
| | Somma Ai |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | Somma Bi |
| | |
| | |
| | |
| | Somma Ci |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| | |
|--|---------------------|
| | |
| | |
| | Somma Di |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | Somma Ei |
| | |
| | |
| | |
| | Somma Fi |
| | |