			1) MARES SRL					2) GFI FOOD SRL					3) RI.CA SRL					4) RISTONET SRL					5) CARIBU' CATERING S.R.L.					6) ACCADEMIA NOVIDA DI STEFANELLI GAETANA					7) CLIPPER DI BOCCIA ANGELO PIETRO & C SAS				
A) A Organizzazione del servizio (max 15 punti)			**COMM1**	**COMM2**	**COMM3**	**MEDIA**	**P.GGIO**	**COMM1**	**COMM2**	**COMM3**	**MEDIA**	**P.GGIO**	**COMM1**	**COMM2**	**COMM3**	**MEDIA**	**P.GGIO**	**COMM1**	**COMM2**	**COMM3**	**MEDIA**	**P.GGIO**	**COMM1**	**COMM2**	**COMM3**	**MEDIA**	**P.GGIO**	**COMM1**	**COMM2**	**COMM3**	**MEDIA**	**P.GGIO**	**COMM1**	**COMM2**	**COMM3**	**MEDIA**	**P.GGIO**
A.1) - Modalità operative per la gestione del servizio, stoccaggio materie prime produzione, distribuzione e pulizie – proposte migliorative rispetto a quanto richiesto dal Capitolato		max 15 punti	0,80	0,90	0,80	0,83	**12,50**	0,80	0,70	0,80	0,77	**11,50**	0,70	0,80	0,70	0,73	**11,00**	0,80	0,80	0,80	0,80	**12,00**	0,90	0,70	0,90	0,83	**12,50**	0,80	1,00	0,80	0,87	**13,00**	0,90	1,00	0,90	0,93	**14,00**
B GESTIONE EMERGENZE (MAX 10 punti)																																						
B.1) – Piano per la gestione di tutte le emergenze operative		max 10 punti	0,50	0,60	0,50	0,53	**5,33**	0,80	0,90	0,80	0,83	**8,33**	0,60	1,00	0,70	0,77	**7,67**	0,90	0,80	0,80	0,83	**8,33**	0,60	0,70	0,60	0,63	**6,33**	1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**	0,80	0,80	0,70	0,77	**7,67**
C) SISTEMA DI APPROVVIGIONAMENTO ED OFFERTA MATERIE PRIME DI QUALITA' (MAX 16 PUNTI)																																						
C.1) Descrizione delle modalità di approvvigionamento delle materie prime e selezione fornitori		max 8 punti	0,60	0,60	0,60	0,60	**4,80**	0,80	1,00	0,80	0,87	**6,93**	0,90	1,00	0,80	0,90	**7,20**	1,00	0,90	0,80	0,90	**7,20**	0,70	0,90	0,70	0,77	**6,13**	0,70	0,80	0,70	0,73	**5,87**	1,00	1,00	0,90	0,97	**7,73**
C.2) Utilizzo di prodotti DOP, IGP o STG allegando schede tecniche descrittive dei prodotti relativa frequenza di somministrazione e contratto con i relativi fornitori o lettera dei intenti con la quale si impegnano a fornire le quantità necessarie per la corretta esecuzione dell'appalto:		max 4 punti					-					-					-					-					-					-					-
a) offerta da 6 o più prodotti DOP/IGT/STG:	4 punti		1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**					-	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**
b) offerta da 4 a 5 prodotti DOP/IGT/STG:	3 punti						-					-					-					-					-	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**					-
c) offerta da 2 a 3 prodotti DOP/IGT/STG:	2 punti						-					-					-					-					-					-					-
C.3) Utilizzo di ulteriori prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta – Km zero - e biologici, allegando schede tecniche descrittive dei prodotti e relativa frequenza di somministrazione e contratto con i relativi fornitori o lettera dei intenti con la quale si impegnano a fornire le quantità necessarie per la corretta esecuzione dell'appalto:		max punti 4 punti					-					-					-					-					-					-					-
a. offerta da 10 a più prodotti biologi-filiera corta - km.0	4 punti		1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**
b. offerta da 6 a 9 prodotti biologi-filiera corta - km.0	3 punti						-					-					-					-					**3,00**					-					**3,00**
c. offerta da 4 a 5 prodotti biologi-filiera corta - km.0	2 punti						-					-					-					-					-					-					-
d. Per offerta per meno di 4 prodotti	0 punti						-					-					-					-					-					-					-
D) PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE: (Max 5 punti)																																						
per corsi di almeno 10 ore /per ogni anno	1 punti						-					-					-					-					-					-					-
per corsi di almeno 20 ore /per ogni anno	3 punti						-					-					-					-					-					-					-
per corsi di almeno 30 ore /per ogni anno	5 punti		1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**
E) RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI E SOCIALI (Max 10 punti):																																						
Da 50 a 99 pasti	fino a 1 punto in quota proporzionale																																					
da 100 a 149	fino a 3 punto in quota proporzionale																																					
da 150 a 199	fino a 6 punto in quota proporzionale																																					
da 200 in poi	fino a 10 punto in quota proporzionale		1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**10,00**
F) PIANO DI COMUNICAZIONE ALIMENTARE E DI INFORMAZIONE ALL'UTENZA (Max 5 punti)																																						
F) PIANO DI COMUNICAZIONE ALIMENTARE E DI INFORMAZIONE ALL'UTENZA		Max 5 punti	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**
G) PIANO DI TRASPORTO – (MAX 4 PUNTI):																																						
1 automezzo		punti 2					-					-					-					-					-					-					-
2 qutomezzi		punti 3					-					-					-					-					-					-					-
da 3 iautomezzi n poi		punti 4	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**
H) QUALIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE – (MAX 10 PUNTI)																																						
Professionalità coinvolte nel servizio																																						
presenza in organico di 2 cuochi con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato		*punti 6*	1,00	1,00	1,00	1,00	**6,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**6,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**6,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**6,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**6,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**6,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**6,00**
presenza in organico di 1 solo cuoco con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato		*punti 4*					-					-					-					-					-					-					-
Personale addetto alla distribuzione ulteriori rispetto a quelli previsti dal passaggio di cantiere																																						
Da 1 a 3 persone addette alla distribuzione		*punti 0*					-					-					-	1,00	1,00	1,00	1,00	-					-					-					-
(almeno) 4 persone addette alla distribuzione		*punti 2*					-					-					-					-					-					-					-
Da 5 a 6 persone addette alla distribuzione		*punti 3*					-	1,00			1,00	**3,00**					-					-					-					-	1,00	1,00	1,00	1,00	**3,00**
Oltre 6 persone addetto alla distribuzione		*punti 4*	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**		1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**					-	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**4,00**					-
I) PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE RISPETTO AI REQUISITI MINIMI PREVISTI DAL CAPITOLATO SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L'AMMINISTRAZIONE (MAX PUNTI 5):																																						
per la organizzazione di eventi in occasione delle principali festività (natalizia carnevale, pasquali, …, fine anno scolastico);		*punti 5*	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**	1,00	1,00	1,00	1,00	**5,00**
							69,63					**76,77**					**72,87**					**70,53**					**74,97**					**74,87**					**78,40**