

COMUNE DI PONTE BUGGIANESE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 01/09/2024 AL 31/08/2027

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

SODEXO

A) descrizione del Sistema organizzativo del servizio = PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI

A1) Piano di approvvigionamento derrate alimentari:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.1	6	Piano di approvvigionamento derrate alimentari: modalità di individuazione dei fornitori, frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti. Rintracciabilità di filiera	Verrà premiata: - approvvigionamento da aziende a minore distanza chilometrica che forniscano prodotti da filiera corta e a km 0*; (Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 200 km (raggio calcolato dai confini del territorio del Comune di Ponte Buggianese) - frequenza della fornitura di prodotti Freschi.	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	4,80
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A2) Prodotti

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Offerta presentata	Punteggio	Punteggio assegnato
A.2	5	Prodotti biologici, DOP, IGP eSTG.	Verrà premiata: - maggior numero di prodotti biologici, DOP, IGP e STG offerti	Utilizzo inferiore al 60%= punti 0	87,69	3,00	3,00
				Fino all'utilizzo del 70%= punti 1			
				Fino all'utilizzo del 80%= punti 2			
				Fino all'utilizzo del 90%= punti 3			
				Fino all'utilizzo del 100%= punti 5			
La Commissione per la valutazione di questo criterio ha stabilito sulla base dell'allegato "A1 – Materie prime", i prodotti richiesti dall'appalto riuniti in eventuali sottogruppi come descritto nello stesso allegato, Dopo di ciò li ha confrontati con quelli offerti da ciascun concorrente e ha calcolato la percentuale dei prodotti offerti con le caratteristiche richieste							

A3) Piano di autocontrollo:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.3	5	Piano di autocontrollo: tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, modalità di esecuzione delle analisi e dei prelievi, tipologia e frequenza dei controlli ambientali e sistema di verifica della soddisfazione degli utenti	Verrà valutata la qualità e l'efficacia del piano di autocontrollo	ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A4) Descrizione schematica del sistema di preparazione dei pasti nel centro cottura:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.4	6	Descrizione schematica del sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura	Verrà valutata la qualità del sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura tenendo conto delle varie fasi operative evidenziando per ciascuna di esse la durata, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale nonché l'adozione delle adeguate modalità gestionali e le dovute cautele nella preparazione, gestione e somministrazione delle diete speciali.	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	4,80
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A5) Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.5	5	Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto, mezzi impiegati, tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati e la distribuzione dei pasti nei centri Refezionali.	Verrà valutata la qualità del sistema organizzativo per il trasporto dal centro di cottura e distribuzione dei pasti tenendo conto: - dei mezzi impiegati; - della tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto; - delle varie fasi operative evidenziando per ciascuna di esse la durata, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale.	ECCELLENTE = 1	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A6) Disponibilità di un centro di cottura alternativo

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Offerta presentata	Punteggio	Punteggio assegnato
A.6	3	Disponibilità di un centro di cottura alternativo in grado di garantire il servizio in caso di temporanea impossibilità di utilizzo del Centro di cottura comunale. Dovranno essere descritte le principali caratteristiche, l'ubicazione, la capacità produttiva e la distanza, espressa in Km, intercorrente tra il luogo di cottura sostitutivo e il Centro di cottura comunale	Verrà premiata la disponibilità di un centro di cottura alternativo a quello comunale tenendo conto della distanza chilometrica tra il luogo di cottura sostitutivo ed il centro di cottura comunale.	meno di 20 km punti 3	29	1	1
				da 21 km a 30 km punti 1			
				Oltre 31 km punti 0			

B) Descrizione del Sistema organizzativo del personale = PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI
B1) Piano di formazione del personale

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.1	2	Piano di formazione del personale, aggiuntiva a quella obbligatoria: ore frequenza e contenuti	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B2) Presenza responsabile del servizio

Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
B.2	2	Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dal responsabile del servizio (Direttore)	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B3) Presenza dietista

Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
B.3	3	Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dalla dietista	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B4) Piano sostituzione del personale

Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
B.4	3	Piano per la sostituzione del personale assente e descrizione del relativo sistema organizzativo	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

C) MIGLIORIE – PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI

C1) Progetto finalizzato a inserire e/o sostituire, con spesa a completo carico dell'Appaltatore, i macchinari strumenti e attrezzature, attualmente presenti nel Centro cottura comunale e nei vari refettori

Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.a	3	Inserimento di un banco frigo nel Centro di cottura	ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
			PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
			OTTIMO=0,8					
			PIU' CHE BUONO = 0,7					
			BUONO=0,6					
			PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
			DISCRETO = 0,4					
			PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
			SUFFICIENTE= 0,2					
			APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00								
C.1.b	3	Inserimento di n. 3 banchi in acciaio nel Centro di Cottura	ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
			PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
			OTTIMO=0,8					
			PIU' CHE BUONO = 0,7					
			BUONO=0,6					
			PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
			DISCRETO = 0,4					
			PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
			SUFFICIENTE= 0,2					
			APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00								
C.1.c	2	Inserimento di una polpettatrice nel Centro di cottura	ECCELLENTE = 1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
			OTTIMO=0,8					
			PIU' CHE BUONO = 0,7					
			BUONO=0,6					
			PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
			DISCRETO = 0,4					
			PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
			SUFFICIENTE= 0,2					
			APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00								

Il prodotto offerto non rientra nelle caratteristiche richieste in quanto come risulta dalla scheda tecnica allegata produce solo hamburger e non polpette

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.d	2	Inserimento di una cubettatrice e un cuoci pasta nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.e	2	Inserimento di un pelapatate professionale nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.f	2	Inserimento di un macinacarne nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

E' stata premiata l'offerta tecnica che prevedeva la funzione di refrigerazione nel corso della lavorazione

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.g	2	Acquisto di ulteriori apparecchiature/utensili utili a produrre un pasto utilizzando derrate alimentari fresche ed allo stesso tempo idonei a velocizzare il lavoro in cucina per una produzione di quantità e qualità		ECCELLENTE = 1 PIU' CHE OTTIMO = 0,9 OTTIMO=0,8 PIU' CHE BUONO = 0,7 BUONO=0,6 PIU' CHE DISCRETO = 0,5 DISCRETO = 0,4 PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3 SUFFICIENTE= 0,2 APPENA SUFFICIENTE = 0,1 NON SIGNIFICATIVO = 0,00	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00
C.1.h	4	Inserimento di un lavello, un armadio chiuso in acciaio per stoviglie, una lavastoviglie, un banco in acciaio di appoggio e due carrelli per la Scuola Primaria di Casabianca		ECCELLENTE = 1 PIU' CHE OTTIMO = 0,9 OTTIMO=0,8 PIU' CHE BUONO = 0,7 BUONO=0,6 PIU' CHE DISCRETO = 0,5 DISCRETO = 0,4 PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3 SUFFICIENTE= 0,2 APPENA SUFFICIENTE = 0,1 NON SIGNIFICATIVO = 0,00	0,90	0,90	0,90	0,90	3,60
C2) Allestimento di banchetti/rinfreschi									
C.2	4	Allestimento di banchetti/rinfreschi in occasione di eventi/inaugurazioni organizzati dall'Ente		ECCELLENTE = 1 PIU' CHE OTTIMO = 0,9 OTTIMO=0,8 PIU' CHE BUONO = 0,7 BUONO=0,6 PIU' CHE DISCRETO = 0,5 DISCRETO = 0,4 PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3 SUFFICIENTE= 0,2 APPENA SUFFICIENTE = 0,1 NON SIGNIFICATIVO = 0,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
C3) Estensione della fornitura di merende									
C.3	4	Estensione della fornitura di merende per tutti i gradi si scuola in orario antimeridiano (che non siano già previsti nel Capitolato speciale d'appalto) con prodotti freschi e salutaris per i bambini (ad esempio come frutta fresca di stagione o in alternativa yogurt alla frutta)		ECCELLENTE = 1 PIU' CHE OTTIMO = 0,9 OTTIMO=0,8 PIU' CHE BUONO = 0,7 BUONO=0,6 PIU' CHE DISCRETO = 0,5 DISCRETO = 0,4 PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3 SUFFICIENTE= 0,2 APPENA SUFFICIENTE = 0,1 NON SIGNIFICATIVO = 0,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00

C4) Programmi di educazione alimentare:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
C.4	2	saranno valutate le proposte relative a percorsi di educazione alimentare rivolti agli alunni e alle famiglie; altre attività da realizzare sulle tematiche dell'educazione ambientale ed alimentare rivolte agli alunni e alle loro famiglie		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9						
				OTTIMO=0,8						
				PIU' CHE BUONO = 0,7						
				BUONO=0,6						
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5						
				DISCRETO = 0,4						
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3						
				SUFFICIENTE= 0,2						
APPENA SUFFICIENTE = 0,1										
NON SIGNIFICATIVO = 0,00										

COMUNE DI PONTE BUGGIANESE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 01/09/2024 AL 31/08/2027

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

DEL MONTE

A) descrizione del Sistema organizzativo del servizio = PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI

A1) Piano di approvvigionamento derrate alimentari:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.1	6	Piano di approvvigionamento derrate alimentari: modalità di individuazione dei fornitori, frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti. Rintracciabilità di filiera	Verrà premiata: - approvvigionamento da aziende a minore distanza chilometrica che forniscano prodotti da filiera corta e a km 0*; (Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 200 km (raggio calcolato dai confini del territorio del Comune di Ponte Buggianese) - frequenza della fornitura di prodotti Freschi	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	4,80
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
APPENA SUFFICIENTE = 0,1									
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A2) Prodotti

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Offerta presentata	Punteggio	Punteggio assegnato	
A.2	5	Prodotti biologici, DOP, IGP eSTG	Verrà premiata: - maggior numero di prodotti biologici, DOP, IGP e STG offerti	Utilizzo inferiore al 60%= punti 0	40,00	0,00	0,00	La Commissione per la valutazione di questo criterio ha stabilito sulla base dell'allegato "A1 – Materie prime", i prodotti richiesti dall'appalto riuniti in eventuali sottogruppi come descritto nello stesso allegato, Dopo di ciò li ha confrontati con quelli offerti da ciascun concorrente e ha calcolato la percentuale dei prodotti offerti con le caratteristiche
				Fino all'utilizzo del 70%= punti 1				
				Fino all'utilizzo del 80%= punti 2				
				Fino all'utilizzo del 90%= punti 3				
				Fino all'utilizzo del 100%= punti 5				

A3) Piano di autocontrollo:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.3	5	Piano di autocontrollo: tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, modalità di esecuzione delle analisi e dei prelievi, tipologia e frequenza dei controlli ambientali e sistema di verifica della soddisfazione degli utenti	Verrà valutata la qualità e l'efficacia del piano di autocontrollo	ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A4) Descrizione schematica del sistema di preparazione dei pasti nel centro cottura:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.4	6	Descrizione schematica del sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura	Verrà valutata la qualità del sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura tenendo conto delle varie fasi operative evidenziando per ciascuna di esse la durata, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale nonché l'adozione delle adeguate modalità gestionali e le dovute cautele nella preparazione, gestione e somministrazione delle diete speciali.	ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	5,40
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A5) Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.5	5	Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto, mezzi impiegati, tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati e la distribuzione dei pasti nei centri Refezionali.	Verrà valutata la qualità del sistema organizzativo per il trasporto dal centro di cottura e distribuzione dei pasti tenendo conto: - dei mezzi impiegati; - della tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto; - delle varie fasi operative evidenziando per ciascuna di esse la durata, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale.	ECCELLENTE = 1	0,50	0,50	0,50	0,50	2,50
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A6) Disponibilità di un centro di cottura alternativo

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Offerta presentata	Punteggio	Punteggio assegnato
A.6	3	Disponibilità di un centro di cottura alternativo in grado di garantire il servizio in caso di temporanea impossibilità di utilizzo del Centro di cottura comunale. Dovranno essere descritte le principali caratteristiche, l'ubicazione, la capacità produttiva e la distanza, espressa in Km, intercorrente tra il luogo di cottura sostitutivo e il Centro di cottura comunale	Verrà premiata la disponibilità di un centro di cottura alternativo a quello comunale tenendo conto della distanza chilometrica tra il luogo di cottura sostitutivo ed il centro di cottura comunale.	meno di 20 km punti 3	20	3	3
				da 21 km a 30 km punti 1			
				Oltre 31 km punti 0			

B) Descrizione del Sistema organizzativo del personale = PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI

B1) Piano di formazione del personale

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.1	2	Piano di formazione del personale, aggiuntiva a quella obbligatoria: ore frequenza e contenuti	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B2) Presenza responsabile del servizio

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.2	2	Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dal responsabile del servizio (Direttore)	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B3) Presenza dietista

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.3	3	Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dalla dietista	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B4) Piano sostituzione del personale

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.4	3	Piano per la sostituzione del personale assente e descrizione del relativo sistema organizzativo	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
APPENA SUFFICIENTE = 0,1									
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

C) MIGLIORIE – PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI**C1) Progetto finalizzato a inserire e/o sostituire, con spesa a completo carico dell'Appaltatore, i macchinari strumenti e attrezzature, attualmente presenti nel Centro cottura comunale e nei vari refettori**

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.a	3	Inserimento di un banco frigo nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
APPENA SUFFICIENTE = 0,1									
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
C.1.b	3	Inserimento di n. 3 banchi in acciaio nel Centro di Cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
APPENA SUFFICIENTE = 0,1									
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.c	2	Inserimento di una polpettatrice nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.d	2	Inserimento di una cubettatrice e un cuoci pasta nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.e	2	Inserimento di un pelapatate professionale nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
C.1.f	2	Inserimento di un macinacarne nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	E' stata premiata l'offerta tecnica che prevedeva la funzione di refrigerazione nel corso della lavorazione
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9						
				OTTIMO=0,8						
				PIU' CHE BUONO = 0,7						
				BUONO=0,6						
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5						
				DISCRETO = 0,4						
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3						
				SUFFICIENTE= 0,2						
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1						
NON SIGNIFICATIVO = 0,00										
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
C.1.g	2	Acquisto di ulteriori apparecchiature/utensili utili a produrre un pasto utilizzando derrate alimentari fresche ed allo stesso tempo idonei a velocizzare il lavoro in cucina per una produzione di quantità e qualità		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9						
				OTTIMO=0,8						
				PIU' CHE BUONO = 0,7						
				BUONO=0,6						
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5						
				DISCRETO = 0,4						
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3						
				SUFFICIENTE= 0,2						
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1						
NON SIGNIFICATIVO = 0,00										
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
C.1.h	4	Inserimento di un lavello, un armadio chiuso in acciaio per stoviglie, una lavastoviglie, un banco in acciaio di appoggio e due carrelli per la Scuola Primaria di Casabianca		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9						
				OTTIMO=0,8						
				PIU' CHE BUONO = 0,7						
				BUONO=0,6						
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5						
				DISCRETO = 0,4						
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3						
				SUFFICIENTE= 0,2						
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1						
NON SIGNIFICATIVO = 0,00										

C2) Allestimento di banchetti/rinfreschi

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.2	4	Allestimento di banchetti/rinfreschi in occasione di eventi/inaugurazioni organizzati dall'Ente		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

C3) Estensione della fornitura di merende

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.3	4	Estensione della fornitura di merende per tutti i gradi si scuola in orario antimeridiano (che non siano già previsti nel Capitolato speciale d'appalto) con prodotti freschi e salutarì per i bambini (ad esempio come frutta fresca di stagione o in alternativa yogurt alla frutta)		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

C4) Programmi di educazione alimentare:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.4	2	saranno valutate le proposte relative a percorsi di educazione alimentare rivolti agli alunni e alle famiglie; altre attività da realizzare sulle tematiche dell'educazione ambientale ed alimentare rivolte agli alunni e alle loro famiglie		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

COMUNE DI PONTE BUGGIANESE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 01/09/2024 AL 31/08/2027

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

EURORISTORAZIONE

A) descrizione del Sistema organizzativo del servizio = PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI

A1) Piano di approvvigionamento derrate alimentari:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.1	6	Piano di approvvigionamento derrate alimentari: modalità di individuazione dei fornitori, frequenza delle forniture dei singoli alimenti e organizzazione degli acquisti. Rintracciabilità di filiera	Verrà premiata: - approvvigionamento da aziende a minore distanza chilometrica che forniscano prodotti da filiera corta e a km 0*; (Per prodotti di filiera corta si intendono i prodotti acquistati direttamente dal produttore o in alternativa da un fornitore che si rifornisce da un produttore locale nel raggio di 200 km (raggio calcolato dai confini del territorio del Comune di Ponte Buggianese) - frequenza della fornitura di prodotti Freschi	ECCELLENTE = 1	0,70	0,70	0,70	0,70	4,20
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
APPENA SUFFICIENTE = 0,1									
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A2) Prodotti

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Offerta presentata	Punteggio	Punteggio assegnato
A.2	5	Prodotti biologici, DOP, IGP eSTG	Verrà premiata: - maggior numero di prodotti biologici, DOP, IGP e STG offerti	Utilizzo inferiore al 60%= punti 0	61,54	1,00	1,00
				Fino all'utilizzo del 70%= punti 1			
				Fino all'utilizzo del 80%= punti 2			
				Fino all'utilizzo del 90%= punti 3			
				Fino all'utilizzo del 100%= punti 5			
La Commissione per la valutazione di questo criterio ha stabilito sulla base dell'allegato "A1 – Materie prime", i prodotti richiesti dall'appalto riuniti in eventuali sottogruppi come descritto nello stesso allegato, Dopo di ciò li ha confrontati con quelli offerti da ciascun concorrente e ha calcolato la percentuale dei prodotti offerti con le caratteristiche richieste							

A3) Piano di autocontrollo:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.3	5	Piano di autocontrollo: tipologia e frequenza dei controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, modalità di esecuzione delle analisi e dei prelievi, tipologia e frequenza dei controlli ambientali e sistema di verifica della soddisfazione degli utenti	Verrà valutata la qualità e l'efficacia del piano di autocontrollo	ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A4) Descrizione schematica del sistema di preparazione dei pasti nel centro cottura:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.4	6	Descrizione schematica del sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura	Verrà valutata la qualità del sistema organizzativo di preparazione dei pasti nel centro di cottura tenendo conto delle varie fasi operative evidenziando per ciascuna di esse la durata, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale nonché l'adozione delle adeguate modalità gestionali e le dovute cautele nella preparazione, gestione e somministrazione delle diete speciali.	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	4,80
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A5) Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
A.5	5	Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto, mezzi impiegati, tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti veicolati e la distribuzione dei pasti nei centri Refezionali.	Verrà valutata la qualità del sistema organizzativo per il trasporto dal centro di cottura e distribuzione dei pasti tenendo conto: - dei mezzi impiegati; - della tipologia e capacità termica dei contenitori utilizzati per il trasporto; - delle varie fasi operative evidenziando per ciascuna di esse la durata, il numero di persone impiegate e il numero delle ore assegnate, le fasce orarie ed il monte ore settimanale.	ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

A6) Disponibilità di un centro di cottura alternativo

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Offerta presentata	Punteggio	Punteggio assegnato
A.6	3	Disponibilità di un centro di cottura alternativo in grado di garantire il servizio in caso di temporanea impossibilità di utilizzo del Centro di cottura comunale. Dovranno essere descritte le principali caratteristiche, l'ubicazione, la capacità produttiva e la distanza, espressa in Km, intercorrente tra il luogo di cottura sostitutivo e il Centro di cottura comunale	Verrà premiata la disponibilità di un centro di cottura alternativo a quello comunale tenendo conto della distanza chilometrica tra il luogo di cottura sostitutivo ed il centro di cottura comunale.	meno di 20 km punti 3	27	1	1
				da 21 km a 30 km punti 1			
				Oltre 31 km punti 0			

B) Descrizione del Sistema organizzativo del personale = PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI

B1) Piano di formazione del personale

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.1	2	Piano di formazione del personale, aggiuntiva a quella obbligatoria: ore frequenza e contenuti	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B2) Presenza responsabile del servizio

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.2	2	Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dal responsabile del servizio (Direttore)	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B3) Presenza dietista

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.3	3	Numero di ore di presenza settimanale in sede garantite dalla dietista	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

B4) Piano sostituzione del personale

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
B.4	3	Piano per la sostituzione del personale assente e descrizione del relativo sistema organizzativo	Verrà attribuito il Punteggio secondo il livello Qualitativo della Proposta, da ECCELLENTE a NON SIGNIFICATIVO	ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

C) MIGLIORIE – PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI**C1) Progetto finalizzato a inserire e/o sostituire, con spesa a completo carico dell'Appaltatore, i macchinari strumenti e attrezzature, attualmente presenti nel Centro cottura comunale e nei vari refettori**

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1(LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.a	3	Inserimento di un banco frigo nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
C.1.b	3	Inserimento di n. 3 banchi in acciaio nel Centro di Cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.c	2	Inserimento di una polpettatrice nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.d	2	Inserimento di una cubettatrice e un cuoci pasta nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.1.e	2	Inserimento di un pelapatate professionale nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
C.1.f	2	Inserimento di un macinacarne nel Centro di cottura		ECCELLENTE = 1	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80	E' stata premiata l'offerta tecnica che prevedeva la funzione di refrigerazione nel corso della lavorazione
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9						
				OTTIMO=0,8						
				PIU' CHE BUONO = 0,7						
				BUONO=0,6						
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5						
				DISCRETO = 0,4						
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3						
				SUFFICIENTE= 0,2						
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1						
NON SIGNIFICATIVO = 0,00										
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
C.1.g	2	Acquisto di ulteriori apparecchiature/utensili utili a produrre un pasto utilizzando derrate alimentari fresche ed allo stesso tempo idonei a velocizzare il lavoro in cucina per una produzione di quantità e qualità		ECCELLENTE = 1	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9						
				OTTIMO=0,8						
				PIU' CHE BUONO = 0,7						
				BUONO=0,6						
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5						
				DISCRETO = 0,4						
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3						
				SUFFICIENTE= 0,2						
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1						
NON SIGNIFICATIVO = 0,00										
	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato	
C.1.h	4	Inserimento di un lavello, un armadio chiuso in acciaio per stoviglie, una lavastoviglie, un banco in acciaio di appoggio e due carrelli per la Scuola Primaria di Casabianca		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9						
				OTTIMO=0,8						
				PIU' CHE BUONO = 0,7						
				BUONO=0,6						
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5						
				DISCRETO = 0,4						
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3						
				SUFFICIENTE= 0,2						
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1						
NON SIGNIFICATIVO = 0,00										

C2) Allestimento di banchetti/rinfreschi

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.2	4	Allestimento di banchetti/rinfreschi in occasione di eventi/inaugurazioni organizzati dall'Ente		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

C3) Estensione della fornitura di merende

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.3	4	Estensione della fornitura di merende per tutti i gradi si scuola in orario antimeridiano (che non siano già previsti nel Capitolato speciale d'appalto) con prodotti freschi e salutarì per i bambini (ad esempio come frutta fresca di stagione o in alternativa yogurt alla frutta)		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

C4) Programmi di educazione alimentare:

	Punteggio massimo assegnabile	Sub-criteri di valutazione	Elementi di valutazione	Valutazione	Commissario 1 (LANDINI)	Commissario 2 (LELLI)	Commissario 3 (COTTU)	Valutazione media	Punteggio assegnato
C.4	2	saranno valutate le proposte relative a percorsi di educazione alimentare rivolti agli alunni e alle famiglie; altre attività da realizzare sulle tematiche dell'educazione ambientale ed alimentare rivolte agli alunni e alle loro famiglie		ECCELLENTE = 1	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00
				PIU' CHE OTTIMO = 0,9					
				OTTIMO=0,8					
				PIU' CHE BUONO = 0,7					
				BUONO=0,6					
				PIU' CHE DISCRETO = 0,5					
				DISCRETO = 0,4					
				PIU' CHE SUFFICIENTE = 0,3					
				SUFFICIENTE= 0,2					
				APPENA SUFFICIENTE = 0,1					
NON SIGNIFICATIVO = 0,00									

COMUNE DI PONTE BUGGIANESE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 1 SETTEMBRE 2024 AL 31 AGOSTO 2027

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE

	Sodexo	Del Monte	Euroristorazione
A) descrizione del Sistema organizzativo del servizio = PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI			
A1) Piano di approvvigionamento derrate alimentari:	4,80	4,80	4,20
A2) Prodotti	3,00	0,00	1,00
A3) Piano di autocontrollo:	4,50	4,50	4,50
A4) Descrizione schematica del sistema di preparazione dei pasti nel centro cottura:	4,80	5,40	4,80
A5) Descrizione schematica del sistema organizzativo per il trasporto:	3,50	2,50	4,50
A6) Disponibilità di un centro di cottura alternativo	1,00	3,00	1,00
B) Descrizione del Sistema organizzativo del personale = PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI			
B1) Piano di formazione del personale	1,60	1,40	1,80
B2) Presenza responsabile del servizio	1,80	2,00	1,00
B3) Presenza dietista	3,00	2,40	2,40
B4) Piano sostituzione del personale	2,10	2,40	2,40
C) MIGLIORIE – PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI			
C1) Progetto finalizzato a inserire e/o sostituire, con spesa a completo carico dell'Appaltatore, i macchinari strumenti e			
C.1.a Inserimento di un banco frigo nel Centro di cottura	3,00	3,00	3,00
C.1.b Inserimento di n. 3 banchi in acciaio nel Centro di Cottura	3,00	3,00	3,00
C.1.c Inserimento di una polpettatrice nel Centro di cottura	0,00	2,00	2,00
C.1.d Inserimento di una cubettatrice e un cuoci pasta nel Centro di cottura	2,00	2,00	2,00
C.1.e Inserimento di un pelapatate professionale nel Centro di cottura	2,00	2,00	2,00
C.1.f Inserimento di un macinacarne nel Centro di cottura	1,80	2,00	1,80
C.1.g Acquisto di ulteriori apparecchiature/utensili utili a produrre un pasto utilizzando derrate alimentari fresche ed allo stesso tempo idonei a velocizzare il lavoro in cucina per una produzione di quantità e qualità	1,00	2,00	1,60
C.1.h Inserimento di un lavello, un armadio chiuso in acciaio per stoviglie, una lavastoviglie, un banco in acciaio di	3,60	4,00	4,00
C2) Allestimento di banchetti/rinfreschi	4,00	4,00	4,00
C3) Estensione della fornitura di merende	4,00	4,00	4,00
C4) Programmi di educazione alimentare:	2,00	2,00	2,00
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO	56,50	58,40	57,00