

	SODEXO						Difita 2						difita 3								
	Punteggio massimo attribuito	comm. 1	comm. 2	comm. 3	media aritmetica voti riportati	Media aritmetica voti riportati	Punteggio non normalizzato	Media aritmetica voti riportati	MIGLIOR MEDIA ARITMETICA VOTI RIPORTATI	comm. m. 1	comm. m. 2	comm. m. 3	media aritmetica voti riportati	Media aritmetica voti riportati	comm. 1	comm. 2	comm. 3	Punteggio non normalizzato	Media aritmetica voti riportati	Punteggio normalizzato	
A.1	Organizzazione servizio e capacità dell'operatore di garantire controllo e sicurezza degli alimenti	14																			
a	descrizione cucina, cicli, lavorazione	10	0,80	1,00	11,20	14,00	0,80	0,80				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
b	modalità di scelta derrate e strategie controllo	6	0,87	1,00	8,70	10,00	0,87	0,87				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
c	piano dei trasporti	4	0,63	1,00	3,75	6,00	0,63	0,63				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
d	UNI EN ISO 22000 2005 UNI EN ISO 22005 2008 UNI EN ISO 9001 2008 o success	2																			
e	piano gestione imprevisti ed emergenze	3	0,87	1,00	2,61	3,00	0,87	0,87				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
f	destinazione cibo non somministrato presenza di accordo con ONLUS	2																			
A.2	Organizzazione del personale	16																			
a	personale impiegato nelle varie fasi	8	0,70	1,00	4,20	6,00	0,70	0,70				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
b	qualifica personale	2																			
c	cuoco con 2 anni di esperienza	1																			
d	responsabile cucina con esperienza biennale	1																			
e	specialista nutrizionista con diploma di laurea biennale	1																			
f	rapp. medio annuo addetti/pasti >1/60	2																			
g	tra 1/50 e 1/60	1																			
h	inferiore 1/50	2																			
i	piano formazione personale	4	0,87	1,00	3,48	4,00	0,87	0,87				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
A.3	Alimenti e menu	9																			
a	utilizzo prodotti biologici certificati	4	0,70	1,00	2,80	4,00	0,70	0,70				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
b	utilizzo prodotti tipici DOP e IGC	3	0,70	1,00	2,10	3,00	0,70	0,70				0,00000	0,00	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00

QUANTITATIVO ECONOMICO

VALUTAZIONE ECONOMICA 30 punti

	offerta economica a ribasso percentuale	punteggio
ditta 1	1,5	30
ditta 2		0
ditta 3		0

MIGLIORE OFFERTA	1,5
------------------	-----

GRADUATORIA FINALE

	TOTALE VALUTAZIONE TECNICA punti 70	anomalia punteggio tecnico 4/5=56	TOTALE VALUTAZIONE ECONOMICA punti 30	anomalia punteggio economico 4/5=24	TOTALE COMPLESSIVO	ANOMALIA TOTALE
ditta 1	69,00	0	30,00	0	99,00	Confronto non possibile
ditta 2	0,00	1	0,00	1	0,00	OK
ditta 3	0,00	1	0,00	1	0,00	OK

0= ANOMALA
1= OK

0= ANOMALA
1= OK

22-giu-17

F.to Marzia Alban, Angiola Vanzo, Lorella Marafon, Manuela Manfredini