

CRITERIO	PUNTEGGIO MAX	COMMISSARIO 1	COMMISSARIO 2	COMMISSARIO 3	MEDIA	PUNTEGGIO ANTE RIPARAMETRAZIONE	NOTE/ COMMENTI
<b>1. Organizzazione del servizio con specifico riferimento alla definizione puntuale e precisa in termini temporali e spaziali di una proposta organizzativa dell'intero ciclo del servizio MAX 45 PUNTI TOTALI</b>							
1.1 programmazione e organizzazione del servizio	10,00	0,90	0,90	0,90	0,9000000000	9,00	
1.2 Fase della produzione del pasto presso la cucina della committenza	8,00	1,00	0,90	0,90	0,9333333333	7,47	
1.3 Gestione del trasporto	4,00	1,00	0,80	1,00	0,9333333333	3,73	
1.4 Fase di somministrazione e gestione terminali	5,00	0,80	0,80	0,80	0,8000000000	4,00	
1.5 fase della gestione della distribuzione	5,00	0,80	0,70	0,70	0,7333333333	3,67	
1.6 Processo diete speciali	3,00	1,00	0,90	1,00	0,9666666667	2,90	
1.7 Organigramma del servizio, ulteriori figure previste	5,00	0,90	0,90	0,90	0,9000000000	4,50	
1.8 Formazione del personale	5,00	1,00	1,00	1,00	1,0000000000	5,00	
<b>2. Qualità delle derrate alimentari MAX 17 PUNTI TOTALI</b>							
2.1 Incremento prodotti biologici e/o certificati e altri prodotti da filiera corta	12,00	0,90	0,90	0,90	0,9000000000	10,80	
2.2 criteri per la selezione qualificazione dei fornitori	5,00	1,00	1,00	1,00	1,0000000000	5,00	
<b>3. Programma di gestione delle emergenze MAX 3 PUNTI TOTALI</b>							
3.1 Programma di gestione delle emergenze	3,00	1,00	1,00	1,00	1,0000000000	3,00	
<b>4. Miglioramento del servizio MAX 25 PUNTI TOTALI</b>							
4.1 Rapporti con l'utenza iniziative di educazione alimentare	5,00	1,00	0,80	1,00	0,9333333333	4,67	
4.2 innovazione sistema di produzione e distribuzione	10,00	0,80	0,80	0,80	0,8000000000	8,00	
4.3 Attrezzature presso i centri pasti, terminali e refettori	10,00	1,00	1,00	1,00	1,0000000000	10,00	
<b>TOTALE</b>	<b>90,00</b>					<b>81,74</b>	