

		OFFERTA 1 - CRITERI QUANTITATIVI					
CRITERI		W (d)	Brig. Gen. Rinaldi	Ten. Col. Vullo	Magg. Rantieri	V(media - a)	P (d)
1.a	Organizzazione complessiva/Modello del servizio	4	1	1	1	1,00	4,00
1.b	Aderenza del ciclo di approvvigionamento/produzione/distribuzione	15	1	1	1	1,00	15,00
1.e	Aderenza del servizio di veicolazione dei pasti e pulizie	4	1	0,9	1	0,97	3,87
1.g	Crisis Management /Gestione dei casi critici e delle emergenze	9	1	1	1	1,00	9,00
2.a	"Programma alimentare"	16	1	0,9	1	0,97	15,47
2.b	Preparazione/Comunicazione.	3	1	1	1	1,00	3,00
2.c	Percorso VRQ	3	1	1	0,9	0,97	2,90
2.d	Formazione professionale continua	3	1	1	1	1,00	3,00
3.a	riduzione degli sprechi alimentari	2	1	1	1	1,00	2,00
Totale Qualitativi		59					58,23

OFFERTA 1 CRITERI QUANTITATIVI							
CRITERI		W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	NN	P (q)
1 c	ALIMENTI BIO O ALTRIMENTI QUALIFICATI			%			
	FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SQNP1	3	1	2	3		3,00
	CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SQNZ)	3	1	2	3		3,00
	CARNE SUINA (BIO O SQNZ)	2	1	2	NN		2,00
	SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	3	1	2	3		3,00
	PELATI/POLPA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	2	1	2	NN		2,00
	OLIO EVO BIO	2	1	2	NN		2,00
	TOTALE	15					15,00
	CRITERI	W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	W (q4)	P (q)
3 b	ALIMENTI CON caratteristiche provenienza qualificanti		%	%			
	FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SQNP1	4	1	2	3	4	4,00
	CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SQNZ)	4	1	2	3	4	4,00
	CARNE SUINA (BIO O SQNZ)	3	1	2	NN	3	3,00
	SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	3	1	2	NN	3	3,00
	PELATI/POLPA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	3	1	2	NN	3	3,00
	OLIO EVO BIO	3	1	2	NN	3	3,00
	TOTALE	20					20,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO QUANTITATIVO INCREMENTALE (Piq)		35					35,00

CRITERI		OFFERTA PUNTEGGI TABELLARI				
		W (q)	SI	NO	P (q)	
1.a	Certificazione "Qualità Ambiente e Sicurezza	1	1	0	1,00	
1.d	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	0		0	0,00	
1.f	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	1	1	0	1,00	
3.c	Certificazione Parità di genere	1	1	0	1,00	
3.d	Certificazione Inclusione ISO 30415 2021	1	1	0	1,00	
3.e	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio" per il riassorbimento del	1	1	0	1,00	
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO TABELLARE ON/OFF (Pto)		5			5,00	

OFFERTA 1 - TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			
CRITERI/OBIETTIVI/FASI			
1	Criteri qualitativi	W	P
2	Criteri quantitativi	59	58,23
3	Criteri tabellari	35	35,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (Ptot)		6	5,00
		100	98,23

[Handwritten signatures and initials]

OFFERTA 1 - CRITERI QUALITATIVI							
CRITERI		W (d)	Brig.Gen. Rinaldi	Ten.Col. Vullo	Magg. Ranieri	V(media - a)	P (d)
1.a	Organizzazione complessiva/Modello del servizio	4	1	1	1	1,00	4,00
1.b	Aderenza del ciclo di approvvigionamento/produzione/distribuzione	15	1	1	1	1,00	15,00
1.e	Aderenza del servizio di veicolazione dei pasti e pulizie	4	0,9	0,9	0,9	0,90	3,60
1.g	Crisis Management /Gestione dei casi critici e delle emergenze	9	1	1	1	1,00	9,00
2.a	"Programma alimentare"	16	1	0,9	0,9	0,93	14,93
2.b	Preparazione/Comunicazione.	3	1	1	1	1,00	3,00
2.c	Percorso VRQ	3	1	1	0,9	0,97	2,90
2.d	Formazione professionale continua	3	1	1	1	1,00	3,00
3.a	Riduzione degli sprechi alimentari	2	0,9	0,9	0,9	0,60	1,20
Totale Qualitativi		59					56,63

OFFERTA 1 CRITERI QUANTITATIVI							
CRITERI		W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	NN	P (q)
ALIMENTI BIO O ALTRIMENTI QUALIFICATI			%	%	%		
1c	FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SONPI	1	1	2	3		1,00
	CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SONZ)	1	1	2	3		1,00
	CARNE SUINA (BIO O SONZ)	1	1	2	NN		1,00
	SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	1	1	2	3		1,00
	PELATI/POLPA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	2	1	2	NN		2,00
	OLIO EVO BIO	1	1	2	NN		1,00
	TOTALE	7					7,00
CRITERI		W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	W (q4)	P (q)
3b	ALIMENTI CON caratteristiche provenienza qualificanti		%	%	%		
	FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SONPI	4	1	2	3	4	4,00
	CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SONZ)	4	1	2	3	4	4,00
	CARNE SUINA (BIO O SONZ)	3	1	2	NN	3	3,00
	SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	3	1	2	NN	3	3,00
	PELATI/POLPA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	3	1	2	NN	3	3,00
	OLIO EVO BIO	3	1	2	NN	3	3,00
	TOTALE	20					20,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO QUANTITATIVO INCREMENTALE (Piq)		27					27,00

CRITERI		OFFERTA PUNTEGGI TABELLARI				
		W (t)	SI	NO	P (t)	
1.a	Certificazione "Qualità Ambiente e Sicurezza	1	1	0	1,00	
1.d	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	1	1	0	1,00	
1.f	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	1	1	0	1,00	
3.c	Certificazione Parità di genere	1	1	0	1,00	
3.d	Certificazione Inclusione ISO 30415 2021	1	1	0	1,00	
3.e	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio" per il riassorbimento del	1	1	0	1,00	
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO TABELLARE ON/OFF (Ph)		6				6,00

OFFERTA 1 - TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			
CRITERI/OBIETTIVI/PASI			
1	Criteri qualitativi	W	P
2	Criteri quantitativi	59	56,63
3	Criteri tabellari	35	27,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (Ptot)		6	6,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (Ptot)		100	89,63

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

CRITERI		OFFERTA 1 - CRITERI QUALITATIVI					
		W (d)	Brig Gen Rinaldi	Ten Col Vullio	Magg. Ranieri	V(media - a)	P (d)
1.a	Organizzazione complessiva/Modello del servizio	4	1	0,9	0,9	0,93	3,73
1.b	Aderenza del ciclo di approvvigionamento/produzione/distribuzione	15	1	0,9	0,9	0,93	14,00
1.e	Aderenza del servizio di veicolazione dei pasti e pulizie	4	1	1	1	1,00	4,00
1.g	Crisis Management /Gestione dei casi critici e delle emergenze	9	1	1	1	1,00	9,00
2.a	"Programma alimentare"	16	0,9	0,9	0,9	0,90	14,40
2.b	Preparazione/Comunicazione.	3	1	1	1	1,00	3,00
2.c	Percorso VRQ	3	0,8	0,7	0,8	0,77	2,30
2.d	Formazione professionale continua	3	1	1	1	1,00	3,00
3.a	riduzione degli sprechi alimentari	2	1	1	1	1,00	2,00
Totale Qualitativi		59					55,43

OFFERTA 1 CRITERI QUANTITATIVI							
CRITERI		W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	NN	P (q)
ALIMENTI BIO O ALIMENTI QUALIFICATI			%	%	%		
1 c	FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SQNP	3	1	2	3		3,00
	CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SQNZ)	3	1	2	3		3,00
	CARNE SUINA (BIO O SQNZ)	2	1	2	NN		2,00
	SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	3	1	2	3		3,00
	PELATI/POL.PA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	2	1	2	NN		2,00
	OLIO EVO BIO	2	1	2	NN		2,00
	TOTALE	15					15,00
CRITERI		W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	W (q4)	P (q)
3 b	ALIMENTI CON caratteristiche provenienza qualificanti		%	%	%		
	FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SQNP	4	1	2	3	4	4,00
	CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SQNZ)	4	1	2	3	4	4,00
	CARNE SUINA (BIO O SQNZ)	3	1	2	NN	3	3,00
	SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	3	1	2	NN	3	3,00
	PELATI/POL.PA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	3	1	2	NN	3	3,00
	OLIO EVO BIO	3	1	2	NN	3	3,00
	TOTALE	20					20,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO QUANTITATIVO INCREMENTALE (Piq)		35					35,00

CRITERI		OFFERTA PUNTEGGI TABELLARI				
		W (i)	SI	NO	P (i)	
1.a	Certificazione "Qualità Ambiente e Sicurezza	1		0	1,00	
1.d	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	1		0	1,00	
1.f	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	1		0	1,00	
3.c	Certificazione Parità di genere	1		0	1,00	
3.d	Certificazione Inclusione ISO 30415 2021	1		0	1,00	
3.e	Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio" per il riassorbimento del	1		0	1,00	
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO TABELLARI ON/OFF (PiO)		6			6,00	

OFFERTA 1 - TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			
CRITERIO/OGGETTIVI/FASI			
1	Criteri qualitativi	W	P
2	Criteri quantitativi	59	55,43
3	Criteri tabellari	35	35,00
		6	6,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (Ptot)		100	96,43

AS
du
HR

OFFERTA 1 - CRITERI QUALITATIVI						
CRITERI	W (q)	Brig Gen Rimati	Ten. Col. Villo	Magg. Ranieri	V(media - a)	P (q)
1 a Organizzazione complessiva/Modello del servizio	4	1	0,9	0,9	0,93	3,73
1 b Aderenza del ciclo di approvvigionamento/produzione/distribuzione	15	1	0,9	0,9	0,93	14,00
1 e Aderenza del servizio di velocitazione dei pasti e pulizie	4	1	1	1	1,00	4,00
1 g Crisis Management /Gestione dei casi critici e delle emergenze	9	1	1	1	1,00	9,00
2 a "Programma alimentare"	16	0,9	0,9	0,9	0,90	14,40
2 b Preparazione/Comunicazione.	3	1	1	1	1,00	3,00
2 c Percorso VRQ	3	0,8	0,7	0,8	0,77	2,30
2 d Formazione professionale continua.	3	1	1	1	1,00	3,00
3 a riduzione degli sprechi alimentari	2	1	1	1	1,00	2,00
Totale Qualitativi	59					55,43

OFFERTA 1 CRITERI QUANTITATIVI						
CRITERI	W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	NN	P (q)
ALIMENTI BIO O ALTRIMENTI QUALIFICATI		%	%	%		
1 c FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SQNP	3	1	2	3		3,00
CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SQNZ)	3	1	2	3		3,00
CARNE SUINA (BIO O SQNZ)	2	1	2	NN		2,00
SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	3	1	2	3		3,00
PELATI/POL.PA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	2	1	2	NN		2,00
OLIO EVO BIO	2	1	2	NN		2,00
TOTALE	15					15,00
CRITERI	W (q)	W (q1)	W (q2)	W (q3)	W (q4)	P (q)
ALIMENTI CON caratteristiche provenienza qualificanti		%	%	%		
3 b FRUTTA ORTAGGI LEGUMI CEREALI (esclusi pane pasta riso) BIO O SQNP	4	1	2	3	4	4,00
CARNE BOVINA E AVICOLA (BIO O SQNZ)	4	1	2	3	4	4,00
CARNE SUINA (BIO O SQNZ)	3	1	2	NN	3	3,00
SALUMI E FORMAGGI (DOP IGT DI MONTAGNA)	3	1	2	NN	3	3,00
PELATI/POL.PA/PASSATA di POMODORO (DOP O BIO)	3	1	2	NN	3	3,00
OLIO EVO BIO	3	1	2	NN	3	3,00
TOTALE	20					20,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO QUANTITATIVO INCREMENTALE (Piq)	35					35,00

OFFERTA PUNTEGGI TABELLARI					
CRITERI	W (q)	SI	NO	P (q)	
1 a Certificazione "Qualità Ambiente e Sicurezza	1		0	1,00	
1 d Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	1		0	1,00	
1 f Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio	1		0	1,00	
3 c Certificazione Parità di genere	1		0	1,00	
3 d Certificazione Inclusione ISO 30415 2021	1		0	1,00	
3 e Dichiarazione di impegno per il miglioramento del servizio" per il riassorbimento del	1		0	1,00	
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO TABELLARE ON/OFF (Piq)	6				6,00

OFFERTA 1 - TOTALE PUNTEGGIO TECNICO		
CRITERI/OBIETTIVI/FASI	W	P
1 Criteri qualitativi	59	55,43
2 Criteri quantitativi	35	35,00
3 Criteri tabellari	6	6,00
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (Ptot)	100	96,43