

CRITERIO 1							PUNTI MAX
Piano di consegna dei pasti							10
CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA	PUNTEGGIO	RIPARAMETR	MOTIVAZIONE
G.M.I.	0,75	0,75	0,75	0,75	7,50	7,50	Centro cottura rientra nei requisiti, ma con tempistiche più lunghe nella consegna. Manca dettaglio sui percorsi e piano di trasporto.
ALL FOOD	1,00	1,00	1,00	1,00	10,00	10,00	Il piano di consegna pasti risulta molto dettagliato con specifica di mappe, percorsi e piano di trasporto. Specifiche sulle modalità di trasporto pasti e di mantenimento qualità del pasto.
EURORISTORAZIONE	9,00	0,90	0,90	0,90	9,00	9,00	Il piano di consegna pasti risulta molto dettagliato con specifica di mappe, percorsi e piano di trasporto. Specifiche sulle modalità di trasporto pasti. Descrizione più generica sul mantenimento qualità pasto
CRITERIO 2							PUNTI MAX
Gestione delle emergenze							6
CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA	PUNTEGGIO	RIPARAMETR	MOTIVAZIONE
G.M.I.	0,60	0,40	0,40	0,47	2,80	2,80	Descrizione limitata alle linee essenziali, senza il dettaglio delle modalità operative.
ALL FOOD	0,90	0,75	0,90	0,85	5,10	5,10	Piano dettagliato con descrizione delle singole emergenze, peraltro, comparativamente, senza valore aggiunto
EURORISTORAZIONE	1,00	1,00	1,00	1,00	6,00	6,00	Piano dettagliato con descrizione delle singole emergenze. Garantito il gruppo elettrogeno di continuità nel centro di cottura. Personale formato in materia di distruzione delle vie aeree in età pediatrica.
CRITERIO 3							PUNTI MAX
Materie prime							14
CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA	PUNTEGGIO	RIPARAMETR	MOTIVAZIONE
G.M.I.	0,60	0,85	0,90	0,78	10,97	11,34	La consegna delle materie prime è spiegata in maniera sufficiente, ma non sono ben specificate le ditte fornitrici e la presenza di prodotti BIO e km 0/filiera corta.
ALL FOOD	1,00	0,90	1,00	0,97	13,53	14,00	La consegna delle materie prime è bene esplicita e il dettaglio delle ditte fornitrici chiaro con presenza di prodotti BIO e a filiera corta.
EURORISTORAZIONE	1,00	1,00	0,90	0,97	13,53	14,00	La consegna delle materie prime è bene esplicita e il dettaglio delle ditte fornitrici chiaro con presenza di prodotti BIO e a filiera corta.
CRITERIO 4							PUNTI MAX
Progetti di informazione agli utenti							6
CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA	PUNTEGGIO	RIPARAMETR	MOTIVAZIONE
G.M.I.	0,40	0,60	0,60	0,53	3,20	3,31	Fornitura di carta servizi e calendario dei menu. Pochi i corsi specifici proposti anche se con rilascio di attestato di fine corso.
ALL FOOD	1,00	1,00	0,90	0,97	5,80	6,00	Fornitura di carta servizi e calendario menù. Innovativa e gradita l'idea della FOOD BAG da consegnare agli alunni per l'ideologia antispreco e l'APP FOOD per permettere di interagire con le famiglie.
EURORISTORAZIONE	0,90	1,00	0,90	0,93	5,60	5,79	Fornitura della carta servizi e del calendario menù con QR code esposto in mensa. Visita al centro cottura e gradito il progetto "Viaggiamo insieme oltre al piatto".
CRITERIO 5							PUNTI MAX
Mezzi di trasporto							4
CONCORRENTE	C1	C2	C3	MEDIA	PUNTEGGIO	RIPARAMETR	MOTIVAZIONE


