

			SIR						SODEXO						DUSSMAN					
				F	B	G	med	Pun		F	B	G	med	Pun		F	B	G	med	Pun
1 SISTEMA ORGANIZZATIVO																				
A	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	3	Consegna diretta da fornitori, software gestione, rietichettatura derrate e lotto, registrazione modulistica, lista prelievo con dati lotto , conservazione etichette, pasto test	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Sist informatico SAP, più fornitori x referenza, freq ortofrutta 2v sett, lettura barcode etichette, scheda ricevimento derrate, rintracc solo a monte	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Sist informatico SAP, dettaglio procedura gestione derrate e ordini, codice prodotto interno	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8
B	Procedure di conservazione , preparazione, cottura dei pasti	3	Frigo reg continua, procedure adeguate	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Controllo termomentri mensile, procedure adeguate	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Gestione derrate non conformi, procedure adeguate	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8
C	Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti	3	Giro frutta e pane 9,50, Giro Domiciliari 11 - 11,30 , Consegna Inf 11,50 , Automezzo metano, Aut emergenza + box isotermitici, mono x diete, n. 2 box attivi, pesi a cotto, ref diete	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Codice colore, Pane frutta 9,12 - Infanzia 11,42 + ritiro contenitori - Domiciliari 11,02 11,20 - 1 furgone elettrico + piatto tris + self x secondaria + isola di servizio + DIPENDENTI: buffet verdure , pane, condimenti, bevande	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Procedure adeguate, Trasporto 1 automezzo elettrico, consegna Infanzia ,	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5
D	Modalità di gestione delle diete speciali	3	Prg dieta sicura x shock anafilattico , procedura richiesta cert medico, spazi separati, zona diete, codice colore, pasto test diete, cotture anticipate abbattuti e refrigerati, poi riattivati, box isotermitici monopasto, controlli in preparazione e confezionamento, microonde x refettorio, ASM dedicata, portale genitori app dedicato, procedure emergenze	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	App visione diete, scheda produzione dieta, diete x cestini, spazi separati, zona diete, cotture anticipate, ASM dedicata, tovagliette e stoviglie dedicate diverse, 1 microonde, controllo distribuzione, linea diretta dietista x genitori, diete anziani, vedi attrezzature, pasti anziani in differita	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Procedura cert medico, ASM dedicata, zona dedicata, attrezzature dedicate, derrate selezionate separate, gestione emergenze, sportello aperto x genitori, pasto serale	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8
E	Autocontrollo	3	Definizione CP e CCP , audit verifica, rintracciabilità generica	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Descrizione monitoraggi generica, rintracciabilità a vball con moduli, allerte	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Piano accurato, limiti e azini correttive, non presente rintracciabilità	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1
F	Piano di analisi microbiologiche	3	Allergici 3 + acqua 4 + derrate 3 + derrate 6 + piatti 3 + TA 30	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	derrate 2 piatti 8 + acqua 4 + TA 5	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	derrate 5 + piatti 11 + acqua 5 + TA38	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
G	Modalità di selezione e controllo dei fornitori	3	Procedure qualità, sistema a punteggio, visite ispettive semestrali	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Procedure qualità, audit fornitore, riconferma qualifica forinitore approvato	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Procedure qualità + valutazione a punteggio + criteri SA 80000+ audit preliminare e conferma + frequenze (ortofrutta gior)	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1
H	Gestione imprevisti ed emergenze, modifiche, CC emergenza	3	piatti monouso + menu emergenza + pasto scorta + CC Paullo24 km + automezzo scorta +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Cucina mobile + autobotte + acqua PET + menu emergenza + derrate rispetto + furgoni emergenza + manutentore in giornata + materiale a perdere biocompostabili + prod diete x tutti + CC emergenza pioltello 15 km	0,8	0,7	0,7	0,733	2,2	CC melzo 10,5 km + cestini freddi + manutentore proprio + generatore autonomo semovente + pasti in + pasto scorta + pren cartacea	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1
I	Riassetto, pulizia, e disinfezione dei localie attrezzature. Caratteristiche dei prodotti	3	Ecolabel + Sanificatore a vapore + kit pulizie + frequenze adeguate	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Codice colore + Lavasciuga + kit pulizie MOP + ecolabel + microfibra + Nordic Swan +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	Piano con frequenze + bioluminometro + quick gliadin + Nordic Swan + ecolabel +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8
L	Interventi di disinfezione e derattizzazione	2	infestanti ditta esterna + trattamenti trimestrali inv semestrali + monitoraggi	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	3 interventi anno + monitoraggi +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	trattamento trimestrale + monitoraggi +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
M	Ulteriori certificazioni di qualità oltre 22000	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1
2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE																				
A	Piano organizzativo del personale	3	197 h 16 teste	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	180,5 h 14 teste	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	228 h 17 teste	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
B	Personale dedicato : dir diet	2	DIR 10 a laurea tri + DIET 4 esp Laurea	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	DIR Laurea , 6 esp + DIET Laurea 3 esp	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	DIR laurea 10 esp + DIET Laurea 6 esp	0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
C	Modalità di sostituzione emergenze personale	2	personale in zona + interinale + sq jolly	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	pers interno + personale il zona + assunzioni TD valutazione efficacia + formatori + opuscoli e e learning + 42 h 1 anno +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	pers interno + personale in zona + sq jolly 32 h 1 anno aula + argomeni adeguati + formatori +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
D	Piano di formazione	2	argomenti ok + 91 ore aula+ 12 ore autisti	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2		0,8	0,8	0,8	0,8	1,6		0,7	0,7	0,7	0,7	1,4
3 ALIMENTI E MENU																				
A	Caratteristiche merceologiche delle derrate: bio tipici, DOP IGP, filiera corta	3	12 prodotti validi + 21 DOP IGP + 11 filiera corta + 5 equo + pesce MSC 5	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	28 bio + 11 DOP + 4 IGP + 73 Fil corta + 11 Equo + 122 km zero + pan dei parchi	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	14 bio + 10 DOP IGP + 40 Loc fil corta + 3 MSC + 2 equo	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8
B	Menu utenze e ricorrenze	1	MENU 5 settimane + 2 stagioni + 5 iniziative + 4 menu + 8 regionali	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	MENU 6 settimane + 4 stagioni + ricettario con grammature + menu ricorrenze + open day + 2 pranzi12 feste domic	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	8 menu speciali +	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
C	Menu emergenza	1	differenziati + adeguati +	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	menu unico	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	Menu caldo menu freddo	0,7	0,6	0,6	0,633	0,63333
D	Menu dipendenti comunali	2	5 settimane con DOP E IGP + 5 scelte Primi + 4 secondi + 3 contorni	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	6 settimane + 3 scelte primi + 3 secondi + 3 contorni + fissi menu lunch box	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	2 stagioni 4 settimane + 2 primi + 2 secondi 2 contorni + fissi	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
E	Menu pasti a domicilio	2	5 settimane + 2 stagioni +	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	4 primi 4 secondi 3 contorni	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	1 scelta	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2

			SIR					SODEXO					DUSSMAN							
			F	B	G	med	Pun	F	B	G	med	Pun	F	B	G	med	Pun			
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO																			
F	Iniziative per ridurre la ripetitività dei menù	1	5 settimane + 15 gg a tema +	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	4 stag 6 settimane frequenze piatti+ 4 iniziative menu tema+ menu think green	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	Dettaglio sulle frequenze e varietà ingredienti e preparazioni	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
4	RILEVAZIONE PRESENZE																			
A	sistema	6	School net + mantengono anagrafiche + iscr on line + PC al comune + prenotazione e disdetta pasto da genitori + tablet PC nelle scuole + 3 punti ricarica + MAV online + atm banca + C Cred + RID + Home banking + app+ stampa dati + avvisi SMS + portale web + app x smartphone + call centre x famiglie +	0,7	0,7	0,7	0,7	4,2	Rilevazione smartphone + tablet + SET family mode + o telefono + 2 esercenti x ricarica + 5 punti + MAV + ATM + portale web + doc INPS + assistenza tel + solleciti	0,6	0,6	0,6	0,6	3,6	Caricamento dati da Dussman + iscrizioni online + portale multimediale + postazione al comune + prenotazioni con tablet + prenotazioni da genitori + da app + POS + 4 esercenti + app + sepa + atm banca + C cred C cred ricaricabili + gestione insolutigestione morosità +software gestione morosità + informativa + call center + mail dedicata + app smartphone + comunicazioni	0,7	0,7	0,7	0,7	4,2
5	PIANO DI MANUTENZIONE																			
A	programma di manutenzione, tempistica	6	Interventi trimestrali ditta convenzionata + man preventiva + straordinaria + ordinaria + pul + manutentore 40 h sett + dotazione scorta emergenze	0,6	0,6	0,6	0,6	3,6	Predittiva, preventiva o correttiva, a guasto + manutentori + report + software + analisi stato macchine + gestione strumenti misura +	0,6	0,6	0,6	0,6	3,6	software + manutenzione locali e impianti + attrezzature + reperibilità 24 h + manutentori urgenze + sostituzioni + straordinaria +	0,6	0,6	0,6	0,6	3,6
6	PASTI GRATUITI																			
A	Pasti gratuiti x disagiati	6	17 pasti	1	1	1	1	6	17 pasti	1	1	1	1	6	20 pasti	1	1	1	1	6
7	CUSTOMER																			
A	monitoraggio qualità, pasti alunni e domiciliari	1	questionari + 2v anno assegna il tuo voto + customer dipendenti 6 v anno + insegnanti fam alunni	1	1	1	1	1	6 iniziative	1	1	1	1	1	5 iniziative	1	1	1	1	1
8	RECUPERO CIBO INTEGRO																			
A	Progetto recupero cibo non consumato	2	accordi con parrocchia + garanzia 10 primi piatti + confezionato mono +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	3 iniziative recupero eccedenze+ good food bag + recupero eccedenze recupero materie prime + recuperano i pasti e Ente distribuisce + canili + compostaggio	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	Siti cibo banco alimentare + refettorio sociale + doggy bag + prodotti derrate + canili	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
9	MISURE RIDUZIONE IMPATTI AMBIENTALI																			
A	Progetto ambiente	2	tubi a led + sensori illuminazione frangi getto + riduzione imballi + tritacarta fornitura bidoni + ecolabel + stoviglie mater biemergenza + kit lavapavimenti lavasciuga + diluitori detergenti + tinteggiatura antibatterici insonorizzazione con pannelli inf e primaria	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	riduzione imballi + riduzione rifiuti + imballi biocompostabili + MSC carta x pulizie mezzi trasporto riduttori flusso + luci led + bottiglie PLA x emergenze riduzione rumore mobilità sostenibile	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	cert EMAS isola ecologica + prg io riciclo olii esausti + led e sensori illuminazione frangi flusso tovagl carta biodegradabile + imballaggi + sacchi mater bi + compostaggio + educazione ambientale ecolabel +	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
10	MIGLIORIE																			
A	Strutture e attrezzature	1	27 iniziative	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	12 valori	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	26 valori	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
B	Educazione alimentare	2	34 incontri + 2 x cittadinanza	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	12 iniziative corso cucina alunni visita stabilimento + 6 ed ambientale car sharing 5 incontri adulti	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	28 iniziative	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
C	percorsi inserimento lavorativo	2	5 persone	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	disponibilità	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	5 persone	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4
D	Giornate di animazione, es prima colazione raccolta prenotazione x dipendenti comunali	2	10 giornate	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	15 iniziative	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	17 iniziative	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4
E		1	pren dal web	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	app dedicata	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	app o sito web	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6

punteggio prima della
riparametrazione

53,00

53,10

54,73

punteggio riparametrato

77,47

77,61

80,00

			SERCAR					
				F	B	G	med	Pun
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO							
A	Approvvigionamento	3	adeguato	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
B	diete speciali	3	adeguato	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
C	autocontrollo	3		0,7	0,7	0,7	0,7	2,1
D	piano analisi	2		0,6	0,6	0,6	0,6	1,2
2	Selezione fornitori							
A	Selezione fornitori	4		0,7	0,7	0,7	0,7	2,8
3	EMERGENZE							
A	piano emergenze	6		0,8	0,8	0,8	0,8	4,8
4	Sicurezza							
A	piano di sicurezza	3		0,7	0,7	0,7	0,7	2,1
5	TRASPORTI							
A	piano dei trasporti	2		0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
6	Piano pulizie							
A	Riassetto frequenza modalità	6		0,7	0,7	0,7	0,7	4,2
	Prodotti biodegradabili	1		0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
	Disinfestazione	2		0,7	0,7	0,7	0,7	1,4
7	PERSONALE							
A	Personale impiegato	3		0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
B	Cronoprogramma	3		0,8	0,8	0,8	0,8	2,4
C	Sostituzione e emergenze	2		0,7	0,7	0,7	0,7	1,4
	Formazione	1		0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
	ore supporto	3	100 ore	1	1	1	1	3
8	QUALITA' DERRATE							
A	Bio	4	76 perc	0			0	4
	tipici trad	5	76 perc				0	5
9	MIGLIORIE							
A	EDUCAZ ALIMENTARE	2		8	0,8	0,8	3,2	6,4
	buffet banchetti	3	300	0			0	1
	pasti gratuiti dip com	2		0			0	0
	monitoraggi qualità	2	2 anno	0			0	2
	eccedenze	2		0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
	attrezzature	3		0			0	1
	domiciliari sab dom	2		0			0	2
	iscrizioni	2		0			0	2

TOTALE

60,5



