

a. Elementi tecnici, gestionali, e qualitativi dell'offerta

	off. N.1 Gemeaz Elixor S.p.A.	off. N.2 CIR FOOD S.C.	off. N.3 Compas Group Italia S.p.A.	off. N.4 Pellegrini S.p.A.	off. N.5 SODEXO ITALIA S.p.A.	off. N.6 SIR Sistemi Italiani Ristorazione s.r.l.
<u>a.1. Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio</u>						
a.1.1. Organizzazione del Servizio						
a.1.1.1. descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio - punti 9	4,5	4,5	4,5	6,75	6,75	4,5
L'impresa dovrà descrivere dettagliatamente le modalità che propone intende utilizzare per lo svolgimento del servizio in aderenza a quanto prescritto dall'Amministrazione Comunale nel capitolato speciale d'onori.	Adeguato - La descrizione del servizio è in linea con la previsione del capitolato; non prevede particolari spunti di originalità e/o disamine di approfondimento. Prevede la fornitura del cuocipasta particolare elettrico (doppia vasca da litri 40).	Adeguato - La descrizione del servizio è in linea con la previsione del capitolato; non prevede particolari spunti di originalità e/o disamine di approfondimento. Prevede la fornitura del cuocipasta particolare elettrico (doppia vasca da litri 40).	Adeguato - La descrizione del servizio è in linea con la previsione del capitolato; non prevede particolari spunti di originalità e/o disamine di approfondimento. Prevede la fornitura del cuocipasta particolare elettrico (doppia vasca da litri 40).	Buono - La descrizione del servizio è in linea con la previsione del capitolato; non prevede particolari spunti di originalità e/o disamine di approfondimento. Prevede la fornitura del cuocipasta particolare elettrico (doppia vasca da litri 40).	Buono - La descrizione del servizio è in linea con la previsione del capitolato; non prevede particolari spunti di originalità e/o disamine di approfondimento. Prevede la fornitura del cuocipasta particolare elettrico (doppia vasca da litri 40).	Adeguato - La descrizione del servizio è in linea con la previsione del capitolato; non prevede particolari spunti di originalità e/o disamine di approfondimento. Prevede la fornitura del cuocipasta particolare elettrico (doppia vasca da litri 40).
a 1.1.2. gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio - punti 5	2,5	3,75	3,75	3,75	5	3,75
capacità di intervento rivolta a garantire la continuità e regolarità del servizio; gestione di eventuali casi di non conformità delle derrate fornite rispetto a quelle attese; gestione delle emergenze (guasti, mancanza di energia, gas e acqua ecc.)	Adeguato - Non vengono sviluppate in modo approfondito le varie di emergenza al ricorrere delle quali deve essere garantita la continuità del servizio.	Buono - Vengono descritte in modo particolareggiato le situazioni di emergenza e le relative soluzioni per farvi fronte, atte a garantire la continuità del servizio.	Buono - Vengono descritte in modo particolareggiato le situazioni di emergenza e le relative soluzioni per farvi fronte, atte a garantire la continuità del servizio.	Buono - Vengono descritte in modo particolareggiato le situazioni di emergenza e le relative soluzioni per farvi fronte, atte a garantire la continuità del servizio.	Ottimo - Vengono sviluppate in modo completo ed approfondito le proposte di situazioni di emergenza e le relative soluzioni per farvi fronte, atte a garantire la disposizione di particolari attrezzature (modulo cucina completo mobile) oltre ad ulteriori attrezzature già di sè più che soddisfattive.	Buono - Vengono descritte in modo particolareggiato le situazioni di emergenza e le relative soluzioni per farvi fronte, atte a garantire la continuità del servizio.
a 1.1.3. descrizione e tipologia del centro di cottura di emergenza - punti 4	2	4	3	3	4	4
Presenza di un centro cottura in proprietà o ad altro titolo o comunque nella disponibilità dell'Impresa per l'intera durata dell'appalto (fornire i dati relativi alla identificazione del centro cottura, indirizzo, descrizione, tipologia ecc.)	Adeguato - Presenza del centro cottura. Non vengono descritti gli spazi, le attrezzature e le tecnologie.	Ottimo - Presenza del centro cottura. Descrizione dettagliata degli spazi, delle attrezzature e delle tecnologie.	Buono - Presenza centro cottura. Descrizione completa degli spazi, delle attrezzature elencate le attrezzature.	Buono - Presenza centro cottura. Descrizione completa degli spazi, delle attrezzature elencate le attrezzature.	Ottimo - Presenza centro cottura. Descrizione dettagliata degli spazi, delle attrezzature e delle tecnologie.	Ottimo - Presenza centro cottura. Descrizione dettagliata degli spazi, delle attrezzature e delle tecnologie.
a 1.1.4. distanza del centro cottura d'emergenza						
da 0 a 10 Km. - punti 4				2	4	
da 11 a 20 Km. - punti 2		2	2	1		

da 21 a 25 Km. - punti 1

1

Il percorso deve essere calcolato tramite il sito internet www.viamichelin.it tipo di itinerario: il più corto.

Km 21 località Magenta (MI)

Km 14 località Marcignago (PV) (MI)

Km 21 località Cesano Boscone

Km 9 località Binasco fino al 31 agosto 2015 e Km.20 località Settimo Milanese dal 1 settembre 2015 al 31 agosto 2017

Km 10 località Casarile (MI)

Km 20 località Settimo Milanese (MI)



Attribuzione di un
punteggiomassimo
complessivo di 65/100

*Attribuzione di un
punteggio massimo di
34/100*

Punti 22

Handwritten signature and the number 8.