

Valutazione Offerte tecniche			Elior Ristorazione	Chef & go	
A1	Organizzazione del servizio				
	A1.a	Modalità di approvvigionamento delle derrate	5,00	4,45	
	A1.b	Piano delle pulizie straordinarie	5,00	5	
A2	Organizzazione del personale				
	A.2.a	Piano di gestione del personale	9,00	9	
	A.2.b	Modalità di sostituzione del personale	12,00	9,6	
	A.2.c	Formazione del personale	4,00	4	
A.3	Gestione emergenze operative				
	A.3.a	Modalità di gestione delle emergenze	8,00	6,4	
	A.3.b	Centri cottura alternativi	7,00	7	
A.4		Rilevazione dello spreco alimentare e strategie di intervento	10,00	7,8	
A.5		Proposte di progetti di educazione alimentare	10,00	6,7	
TOT Offerta Tecnica			70,00	59,95	
Valutazione Offerta Economica			Elior Ristorazione	Chef & go	
	B1	Ribasso % sul servizio N1	14,21	18,00	
	B2	Ribasso % sul servizio N2	12,00	8,69	
TOT Offerta economica			26,21	26,69	
Punteggio totale			96,21	86,64	