Scheda di confronto fornitori

Modello originale MamaFork. Compila una scheda per prodotto e destinazione culinaria; conserva offerta, prova e consegne come evidenze separate. I dati dell'esempio finale sono simulati.

Specifica comune da inviare

Campo	Richiesta del locale
Prodotto e destinazione nel piatto	
Qualità e caratteristiche verificabili	
Stato di lavorazione	
Unità comune e fase di misura	
Confezione, contenuto netto e peso sgocciolato se pertinente	
Quantità normalmente utilizzata e periodo	
Giorni e finestra di consegna richiesti	
Scadenza residua richiesta e condizioni di ricevimento	
Responsabile che conferma i requisiti alimentari	
Sostituzioni ammesse e chi le autorizza	
Criteri di rifiuto indipendenti dal prezzo	

Offerta e prova in cucina

Dato	Fornitore A	Fornitore B
Identificativo e data dell'offerta		
Prezzo e base IVA coerente		
Contenuto della confezione		
Quantità acquistata in kg, litri o pezzi		
Prezzo unitario nella stessa unità		
Sconto applicabile al lotto		
Trasporto attribuito al lotto e criterio		
Altri costi attribuiti, specificati		
Costo totale del lotto		
Eventuale quantità restituita e documento		
Eventuale accredito confermato e costo aggiuntivo del reso		
Quantità trattenuta e costo aggiornato dopo il reso		
Quantità utile misurata e fase		
Resa percentuale		
Costo per unità utile		

Dato	Fornitore A	Fornitore B
Minuti di lavoro attivo		
Costo orario aziendale usato e fonte		
Costo di lavorazione attribuito		
Costo per unità utile compreso il lavoro		
Minimo d'ordine		
Condizioni di pagamento scritte		
Scadenza residua verificata		
Risultato culinario e giudizio del responsabile		

Formule: costo lotto = quantità acquistata × prezzo unitario − sconto applicabile + trasporto attribuito + altri costi attribuiti. Resa % = quantità utile ÷ quantità acquistata × 100. Costo per unità utile = costo lotto ÷ quantità utile. Lavoro attribuito = minuti ÷ 60 × costo orario. Costo compreso il lavoro = (costo lotto + lavoro attribuito) ÷ quantità utile.

Quantità acquistata e utile devono essere maggiori di zero per i rispettivi rapporti. Una resa oltre il 100% richiede verifica della fase e delle unità; una preparazione che assorbe acqua non è confrontabile con una misurata prima della cottura. Se manca un dato scrivi “da misurare” e non calcolare il risultato. Arrotonda solo l'esito finale a due decimali. Non inserire trasporto sia nel prezzo comprensivo sia nella colonna separata. Il lavoro attribuito è un confronto economico, non automaticamente minore uscita monetaria.

In caso di reso, conserva la prima scheda e prepara una versione aggiornata. Quantità trattenuta = quantità acquistata originaria meno quantità restituita. Costo aggiornato = costo totale del lotto originario meno accredito confermato più eventuali costi del reso. Calcola la nuova resa sulla quantità trattenuta e dividi il costo aggiornato per la quantità utile ottenuta da essa. Non ridurre prima il costo della merce restituita e poi sottrarre anche l'accredito. Mantieni separato un accredito ancora da verificare e indica documento e data; non sottrarlo anche come sconto.

Registro delle prime consegne

01

Data e offerta	
Finestra concordata / ora reale	
Quantità ordinata / ricevuta	
Errori o sostituzioni	
Requisiti verificati dal referente	
Contestazione e risposta	
Reso o accredito concluso	

02

Data e offerta	
Finestra concordata / ora reale	
Quantità ordinata / ricevuta	
Errori o sostituzioni	
Requisiti verificati dal referente	
Contestazione e risposta	
Reso o accredito concluso	

03

Data e offerta	
Finestra concordata / ora reale	
Quantità ordinata / ricevuta	
Errori o sostituzioni	
Requisiti verificati dal referente	
Contestazione e risposta	
Reso o accredito concluso	

Decisione

Campo	Compilazione
Numero di consegne e prove osservate	
Requisiti essenziali rispettati	
Effetto del minimo d'ordine su utilizzo e spazio	
Costo aggiuntivo per mantenere un'alternativa	
Prodotto comunque utilizzabile escluso dal costo aggiuntivo	
Mantenere, negoziare, provare ancora o sostituire	
Motivo ed evidenza	
Responsabile e data di riesame	

Esempio interamente simulato

Stessa destinazione: contorno; misura del peso utile prima della cottura. Il responsabile cucina ritiene entrambi i prodotti adatti alla preparazione. IVA esclusa da entrambi i confronti. Nessuno sconto né altro costo. Trasporto ripartito con lo stesso criterio in ordini comparabili.

Dato	A	B
Quantità acquistata	10 kg	10 kg
Prezzo unitario	4,00 €/kg	4,60 €/kg
Trasporto attribuito	2,00 €	2,00 €
Totale lotto	42,00 €	48,00 €

Dato	A	B
Quantità utile	7 kg	8,5 kg
Resa	70%	85%
Costo/kg utile	6,00 €	5,65 €
Minuti lavoro	30	15
Costo orario ipotetico	18,00 €	18,00 €
Lavoro attribuito	9,00 €	4,50 €
Totale con lavoro / kg utile	7,29 €	6,18 €

Controlli: A = (42 + 9) ÷ 7 = 7,285714; B = (48 + 4,5) ÷ 8,5 = 6,176471. I risultati arrotondati sono 7,29 e 6,18 €/kg utile. La cifra di 18 €/ora è un'ipotesi aritmetica, non un riferimento salariale.

Servizio simulato: due consegne osservate per ciascuno, entrambe nella finestra concordata; nessuna sostituzione. Minimo A 10 kg, minimo B 20 kg; consumo previsto 10 kg a settimana. Decisione: negoziare il minimo di B e verificare utilizzo e conservazione prima del cambio. La prova di resa è favorevole a B, ma non risolve il vincolo sul volume.