



Comune di POZZUOLO MARTESANA

Città metropolitana di Milano

L'anno duemilaquindici addì 16 del mese di giugno, alle ore 11.30 nell'Aula Consiglio della sede comunale

La commissione giudicatrice riunita in seduta riservata procede con l'apertura della BUSTA B TELEMATICA "relazione tecnica organizzativa" dei partecipanti ammessi alla gara nella fase precedente.

LOTTO 2 TRUCCAZZANO

Il presidente della commissione evidenzia che gli elementi tecnico-qualitativi vanno valutati sulla base dei documenti di gara con riferimento ai profili migliorativi ed aggiuntivi dell'appalto di fornitura di servizi e che la valutazione di tale parte dell'offerta comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 70 punti secondo quanto segue:

Parametro	Descrizione	Punteggio massimo
a)	Organizzazione del servizio	22
	Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione alle richieste descritte dal presente capitolato speciale	
<i>a.1</i>	<i>Fasi operative del servizio, avendo cura di indicare:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>• le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate;</i><i>• le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;</i><i>• le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti;</i><i>• il piano di sanificazione delle strutture.</i>	<i>16</i>
<i>a.3</i>	<i>Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti</i> <i>Organizzazione sostituzioni del personale assente</i>	<i>6</i>
b)	Fornitori e materie prime	22
<i>b.1</i>	<i>Modalità di selezione e di controllo dei fornitori</i>	<i>8</i>
<i>b.2</i>	<i>Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari</i>	<i>5</i>
<i>b.3</i>	<i>Dop – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti DOP (n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)</i>	<i>3</i>

b.4	Igp – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti IGP(n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)	3
b.6	Filiera corta – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti FILIERA CORTA	3
c)	Organizzazione del personale	12
c.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	10
c.2	Programmi formativi per il personale operativo e direttivo	2
d)	Offerte migliorative	14
d.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza, valutate per numero tipologie e estensione delle utenze coinvolte, qualità e originalità delle iniziative, materiale didattico proposto, numero di ore	8
	2 punti: offerta di 2 iniziative; 4 punti: offerta di 4 iniziative; 6 punti: offerta di 6 iniziative; 8 punti: offerta di più di 6 iniziative	
d.2	Attrezzature e arredi, o eventuali migliorie agli ambienti sia nel centro cottura che nei refettori	6

Punteggio minimo richiesto: 35/70

Il presidente della commissione giudicatrice della gara procede alla lettura delle offerte tecnico-qualitative presentate dalle ditte, in ordine di arrivo delle buste.

La parte tecnico-qualitativa delle offerte delle ditte presenta diversi profili, come meglio dettagliati nella parte successiva del presente verbale.

DESCRIZIONE E DETTAGLIO DEI PUNTEGGI IN TABELLA

a) Organizzazione del Servizio (punteggio massimo 22)

a.1) valutazione fasi operative del servizio

La Commissione divide in quattro parti il punteggio attribuibile: n. 5 punti saranno valutati per le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate, n. 5 punti saranno valutati per le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti, n. 3 punti per le procedure di trasporto e distribuzione, n. 3 punti per il piano di sanificazione delle strutture.



La **ditta Ser Car** espone un progetto organizzativo di qualità, corretto in tutte le sue modalità, ma i primi tre punti sembrano adattarsi a molte realtà e non appaiono espressamente rappresentativi della realtà in esame; gli aspetti analizzati appaiono in parte troppo generici e in parte troppo teorici per la Commissione; mentre il piano di sanificazione, appare meglio rappresentare la specificità delle strutture e degli ambienti.

Sodexo presenta una relazione dettagliata e specifica sul sistema organizzativo pianificato in riferimento alle/al:

- modalità di approvvigionamento delle materie prime e rintracciabilità degli alimenti: utilizza un modello logistico costruito sulle reali necessità riportate nel capitolato, nei menu richiesti e nelle schede merceologiche e che tiene conto delle reali disponibilità di spazi presso la struttura oggetto dell'appalto. La rintracciabilità viene strettamente legata alle procedure di allerta ed alla loro gestione;
- procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti: chiara esposizione dei possibili punti critici e della migliore tempistica di preparazione delle derrate per garantirne la qualità percepita;
- procedure di trasporto e distribuzione dei pasti: rappresentazione della procedura con taglio operativo pratico e chiaro;
- piano di sanificazione delle strutture: relazione esaustiva.

Si evidenzia che il piano di sanificazione delle strutture risulta descritto in modalità completo da entrambi i soggetti.

a)	Organizzazione del servizio (max 22 punti totali):	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE MASSIMO	PUNTEGGIO SERCAR	PUNTEGGIO SODEXO
a1)	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	16	4	5
	Procedure di conservazione, preparazione, cottura pasti		4	5
	Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti		2	3
	Piano di sanificazione delle strutture		3	3

a.3) Gestione imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti. Organizzazione sostituzioni del personale assente

La Commissione divide in due parti il punteggio attribuibile: n. 3 punti saranno valutati per gli imprevisti e le emergenze, varianti del servizio, gestione dei ritardi nell'ordine dei pasti, n. 3 punti saranno valutati per l'organizzazione delle sostituzioni del personale in caso di assenza.

Sodexo definisce una serie di protocolli per la gestione emergenze/imprevisti con intervento immediato molto dettagliati.

Provvede ad elencare una ampia serie di centri cottura a disposizione dedicati alla ristorazione scolastica oltre il Centro di cottura di emergenza di proprietà della stessa con sede a Pioltello.

Descrizione esauriente delle emergenze riguardanti gli alimenti e altre tipologie con ampia analisi delle tempistiche di intervento.

In merito alla sostituzione del personale che per qualsiasi motivo dovesse assentarsi elenca l'entità numerica in termini di personale a disposizione con indicazione della distanza oltre la squadra jolly.

Ser Car in caso di chiusura per motivi di causa forza maggiore del centro cottura di Truccazzano garantirà



la fornitura di pasti utilizzando il centro cottura di proprietà a Trezzo sull'Adda (distanza circa 15 km dal comune).

Personale: esiste una squadra di emergenza costituita da personale jolly qualificato per la sostituzione del personale assente per sciopero, malattia, ferie, ecc.

a.3	<i>Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti</i>	3 punti	2	3
	<i>Organizzazione sostituzioni del personale assente</i>	3 punti	2	3

a)	Organizzazione del servizio (max 22 punti totali):	PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE MASSIMO	PUNTEGGIO SERCAR	PUNTEGGIO SODEXO
a1)	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate	16	4	5
	Procedure di conservazione, preparazione, cottura pasti		4	5
	Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti		2	3
	Piano di sanificazione delle strutture		3	3
a.3	<i>Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti</i>	3 punti	2	3
	<i>Organizzazione sostituzioni del personale assente</i>	3 punti	2	3
	SUB TOTALE	22 punti	17	22

b) Fornitori e materie prime (punteggio massimo 22)

b.1) Valutazione modalità di selezione e di controllo dei fornitori

Le imprese descrivono con propria metodologia il procedimento standardizzato che garantisce la verifica di ogni fase di selezione e controllo dei fornitori.

Ampia e dettagliata descrizione da parte di entrambe le società. SODEXO in base ai propri criteri di selezione propone una serie di fornitori individuati appositamente per il servizio di Truccazzano. SERCAR, anche in questo caso, propone una descrizione più scolastica che pratica della possibile selezione dei fornitori.

		PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE MASSIMO	PUNTEGGIO SERCAR	PUNTEGGIO SODEXO
b)	Fornitori e materie prime (max 22 punti totali)			
b.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	8 punti	6	8



b.2) Valutazione tempi e modalità delle forniture alimentari

La Commissione ha valutato la migliore rispondenza alla realtà da parte di Sodexo nei tempi e modalità di approvvigionamento con concreta razionalizzazione degli impegni organizzativi in merito alle consegne presso il centro cottura comunale e conseguente ottimizzazione della gestione delle celle frigorifere per le derrate deperibili, del magazzino non deperibili e dei prodotti non alimentari.

		PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE MASSIMO	PUNTEGGIO SERCAR	PUNTEGGIO SODEXO
b.2	Tempi e modalità delle forniture alimentari	5 punti	3	5

b.3 / b.4 / b.6) Valutazione offerte prodotti DOP, IGP e FILIERA CORTA

La Commissione rileva una modesta attinenza dei prodotti DOP, IGP e a filiera corta proposti da entrambi le aziende rispetto alla frequenza di consumo prevista dai menu estivi ed invernali contenuti nel capitolato.

		Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
b.3	<i>Dop – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti DOP (n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)</i>	3 punti	2	2
b.4	<i>Igp – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti IGP(n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)</i>	3 punti	2	2
b.6	<i>Filiera corta – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti FILIERA CORTA</i>	3 punti	3	2

		Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
b)	Fornitori e materie prime (max 22 punti totali)			
b.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	8 punti	6	8
b.2	Tempi e modalità delle forniture alimentari	5 punti	3	5
b.3	<i>Dop – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti DOP (n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)</i>	3 punti	2	2
b.4	<i>Igp – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti IGP(n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)</i>	3 punti	2	2
b.6	<i>Filiera corta – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti FILIERA CORTA</i>	3 punti	3	2
	SUB TOTALE	22 punti	16	19

--	--	--	--	--



c) Organizzazione del personale (punteggio massimo 12)

c.1) Valutazione del piano organizzativo del personale da impiegare con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)

La Commissione ritiene il piano organizzativo del personale presentato dalla Sodexo maggiormente lineare rispetto a quello presentato dalla ditta SER CAR; le figure direttive sono presentate in modo chiaro con specifica dei curricula mentre nel caso di SER CAR risulta meno comprensibile l'utilizzo delle ore della dirigenza utilizzate.

Sodexo procede altresì ad indicare in modo particolareggiato il personale operativo nelle varie strutture con facile comprensione del monte ore settimanale, delle mansioni ed interazioni tra le varie figure operative e del rapporto pasti/addetti ottenibile nelle diversi sedi coinvolte.

		Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
c.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale(organigramma)	10 punti	7	10

c.2) Valutazione programmi formativi per il personale operativo e direttivo

Si evidenzia la grande considerazione da parte di entrambe le società in merito alla formazione.

Sodexo monte ore di formazione n. 2413 (a decrescere) articolate e differenziato dei 5 anni.

SER CAR presenta un piano di formazione di n. 778 ore senza ulteriori indicazioni per gli anni successivi.

		attribuibile	Ser Car	Sodexo
c.2	Programmi formativi per il personale operativo e direttivo	2 punti	1	2

c)	Organizzazione del personale	Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
c.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale(organigramma)	10 punti	7	10
c.2	Programmi formativi per il personale operativo e direttivo	2 punti	1	2
	SUB TOTALE	12 punti	8	12



d) Offerte migliorative (punteggio massimo 14)

d.1) Valutazione iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza, valutate per numero tipologie e estensione delle utenze coinvolte, qualità e originalità delle iniziative, materiale didattico proposto, numero ore

SER CAR propone un monte ore annuo di iniziative di educazione alimentare di 15 ore in totale con scelta di almeno n. 8 iniziative tra quelle presentate.

Sodexo propone un monte ore annuale di n. 28 per ogni sezione con scelta superiore a 6 iniziative.

La commissione ritiene che le attività di educazione alimentare presentate da Sodexo siano più originali e riferite oltre ai ragazzi anche agli altri attori della loro educazione (insegnanti e genitori) attraverso un portale dedicato per il Comune che consente approfondimenti (il menu del giorno) e confronti.

		Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
d)	OFFERTE MIGLIORATIVE (MAX 14 PUNTI TOTALI):			
d.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza. 2 punti: offerta di 2 iniziative 4 punti: offerta di 4 iniziative 6 punti: offerta di 6 iniziative 8 punti: offerta di più di 6 iniziative	8	5	8

d2) Valutazione attrezzature e arredi, o eventuali migliorie agli ambienti sia nel centro cottura che nei refettori

		Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
d.2	Attrezzature e arredi, o eventuali migliorie agli ambienti sia nel centro cottura che nei refettori	6	6	4

		Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
d)	OFFERTE MIGLIORATIVE (MAX 14 PUNTI TOTALI):			



		Punteggio attribuibile	Ser Car	Sodexo
d)	OFFERTE MIGLIORATIVE (MAX 14 PUNTI TOTALI):			
d.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza. 2 punti: offerta di 2 iniziative 4 punti: offerta di 4 iniziative 6 punti: offerta di 6 iniziative 8 punti: offerta di più di 6 iniziative	8	5	8
d.2	Attrezzature e arredi, o eventuali migliorie agli ambienti sia nel centro cottura che nei refettori	6	6	4
	SUB TOTALE	14	11	12

LOTTO 1

Il presidente della commissione evidenzia che gli elementi tecnico-qualitativi vanno valutati sulla base dei documenti di gara con riferimento ai profili migliorativi ed aggiuntivi dell'appalto di fornitura di servizi e che la valutazione di tale parte dell'offerta comporta un'attribuzione di punteggio fino ad un massimo di 70 punti secondo quanto segue:

OFFERTA TECNICA PUNTI 70

Parametro	Descrizione	Punteggio massimo
a)	Organizzazione del servizio Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione alle richieste descritte dal presente capitolato speciale d'appalto	18
a.1	<i>Fasi operative del servizio, avendo cura di indicare:</i> <ul style="list-style-type: none">• le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate;• le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;• le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti;• il piano di sanificazione delle strutture.	8
a.2	<i>Descrizione del Centro Cottura, planimetria con layout, organizzazione per aree</i>	4
a.3	<i>Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti</i> <i>Organizzazione sostituzioni del personale assente</i>	6
b)	Fornitori e materie prime	19

b.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	4
b.2	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	3
b.3	Dop – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti DOP	3
b.4	Igp – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti IGP	3
b.5	Bio – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti BIO	3
b.6	Filiera corta – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti FILIERA CORTA	3
c)	Organizzazione del personale	14
c.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	4
c.2	Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.)	3
c.3	Direttore mensa: 2 punti per presenza superiore alle 24 h/W sino a 30 h/W; 3 punti per presenza superiore alle 30 h/W	3
c.4	Dietista / Nutrizionista 1 punto per presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 2 punti per presenza superiore alle 5 h/W	2
c.5	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	2
d)	Offerte migliorative.	19
d.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza	8
	2 punti: offerta di 2 iniziative; 4 punti: offerta di 3 iniziative; 8 punti: offerta di più di 4 iniziative	
d.2	Servizi aggiuntivi e migliorie 4 punti: proposte idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio; 2 servizi aggiuntivi annuali per eventi fino a 50 persone (0,50 punti per ogni servizio)	6
d.3	Migliorie al servizio di informatizzazione rette	3
d.4	Coerenza complessiva progettuale	2

Punteggio minimo: 35/70

Il presidente della commissione giudicatrice della gara procede alla lettura della offerta tecnico-qualitativa presentata dalla ditta Sodexo.

La Commissione procede alla relativa valutazione.

Si rileva in merito al parametro **a) Organizzazione del Servizio (punteggio massimo 18)** quanto segue:

a.1) valutazione fasi operative del servizio

La Commissione divide in quattro parti il punteggio attribuibile: n. 3 punti saranno valutati per le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate, n. 3 punti saranno valutati per le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti, n. 1 punti per le procedure di trasporto e distribuzione, n. 1 punti per il piano di sanificazione delle strutture.

a.3) Gestione imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti. Organizzazione sostituzioni del personale assente

La Commissione divide in due parti il punteggio attribuibile: n. 3 punti saranno valutati per gli imprevisti e le emergenze, varianti del servizio, gestione dei ritardi nell'ordine dei pasti, n. 3 punti saranno valutati per l'organizzazione delle sostituzioni del personale in caso di assenza.

Concluso l'esame dei progetti ed assegnati i relativi punteggi, alle ore 18,30 viene chiusa la seduta riservata, rileggendo ciascun punteggio attribuito così definito nelle seguenti tabelle riassuntive:

LOTTO 2 TRUCCAZZANO

Parametro	Descrizione	Punteggio massimo	SERCAR	SODEXO
a)	Organizzazione del servizio			
a.1	Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione alle richieste descritte dal presente capitolato speciale d'appalto			
	<i>Fasi operative del servizio, avendo cura di indicare:</i>			
	• le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate;	5	4	5
	• le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	5	4	5
	• le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti;	3	2	3
	• il piano di sanificazione delle	3	3	3

22

16

	strutture.					
a.2	<input type="checkbox"/>				6	
	Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti	3	2	3	22	
	Organizzazione sostituzioni del personale assente	3	2	3		
b)	Fornitori e materie prime					
b.1	Modalità di selezione e di controllo dei fornitori	8	6	8		
b.2	Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari	5	3	5		
b.3	Dop – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti DOP (n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)	3	2	2		
b.4	Igp – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti IGP(n. 1 punto per ogni prodotto offerto, scelto tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale)	3	2	2		
b.6	Filiera corta – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti FILIERA CORTA	3	3	2		
c)	Organizzazione del personale					12
c.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	10	7	10		
c.2	Programmi formativi per il personale operativo e direttivo	2	1	2		
d)	Offerte migliorative					14
d.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza, valutate per numero tipologie e estensione delle utenze coinvolte, qualità e originalità delle iniziative, materiale didattico proposto, numero di ore	8	5	8		
	2 punti: offerta di 2 iniziative;					
	4 punti: offerta di 4 iniziative;					
	6 punti: offerta di 6 iniziative;					
	8 punti: offerta di più di 6 iniziative					
d.2	Attrezzature e arredi, o eventuali migliorie agli ambienti sia nel centro cottura che nei refettori	6	6	4		

		70	52	65

LOTTO 1 POZZUOLO MARTESANA

Parametro	Descrizione	Punteggio massimo	SODEXO	
a)	Organizzazione del servizio			
a.1	Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione alle richieste descritte dal presente capitolato speciale d'appalto			18 8
	<i>Fasi operative del servizio, avendo cura di indicare:</i>			
	• le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate;	3	3	
	• le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti;	3	3	
	• le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti;	1	1	
	• il piano di sanificazione delle strutture.	1	1	
a.2	<i>Descrizione del centro cottura, planimetria con layout, organizzazione per aree</i>	4	4	4
a.3	<i>Gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti</i>	3	3	6
	<i>Organizzazione sostituzioni del personale assente</i>	3	3	
b)	Fornitori e materie prime			19
b.1	<i>Modalità di selezione e di controllo dei fornitori</i>	4	4	
b.2	<i>Tempi e modalità di consegna delle forniture alimentari</i>	3	3	
b.3	<i>Dop – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti DOP</i>	3	2	

b.4	Igp – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti IGP	3	2
b5	Bio - punti 3 per ogni offerta di 3 prodotti bio	3	3
b.6	Filiera corta – punti 3 per offerta di n. 3 prodotti FILIERA CORTA	3	2
c)	Organizzazione del personale		
c.1	Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate nel monte ore settimanale (organigramma)	4	4
c.2	Curricula formativo e professionali di direttori, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturata nel settore)	3	3
c3	direttore mensa (2 punti per presenza superiore a 24 ore alla settimana, fino a 30 ore alla settimana; 3 punti per presenza superiore)	3	3
c4	Dietista /nutrizionista (1 punto per presenza superiore a 2 ore alla settimana, fino a 5 ore alla settimana; 2 punti per presenza superiore)	2	2
c5	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	2	2
d)	Offerte migliorative		
d.1	Iniziative ed attività di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza, valutate per numero tipologie e estensione delle utenze coinvolte, qualità e originalità delle iniziative, materiale didattico proposto, numero di ore	8	8
	2 punti: offerta di 2 iniziative;		
	4 punti: offerta di 3 iniziative;		
	8 punti: offerta di 4 iniziative;		
d.2	Servizio aggiuntivi e migliorie (4 punti per proposta idonee a rilevare e migliorare il gradimento del servizio, 2 punti per ogni servizio aggiuntivi annuali per eventi fino a 50 persone (0,50 punti per ogni servizio)	6	5
d3	migliorie al servizio di informatizzazione rette	3	3

14

14

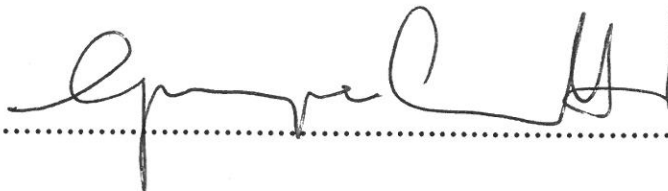
d4	Coerenza complessiva progettuale	2	2
		70	66

Il presente verbale consta di n. 14 pagine.

Visto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente:

Dr Giampiero Cominetti



I Commissari:

Dott.ssa Chiara Bonomo



Prof. Paolo Simonetti

