

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)

Km 21 località Cesano Boscone (MI)

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)

a.1.2. Organizzazione del Personale

a 1.2.1. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale - Presenza di dietista dedicata al servizio (curriculum, laurea specifica, frequenza nella presenza, esperienza maturata nel settore) -

Buono - L'azienda garantisce una più che soddisfacente organizzazione del personale. Si rileva tuttavia la mancanza di una laurea specifica della figura del dietista.

Ottimo - L'azienda propone un piano organizzativo completo e dettagliato del personale impiegato, illustrando le figure dedicate, i profili professionali e il monte ore totale. La dietista possiede laurea specifica.

Ottimo - L'azienda propone un piano organizzativo completo e dettagliato del personale impiegato, illustrando le figure dedicate, i profili professionali e il monte ore totale. La dietista possiede laurea specifica.

Ottimo - L'azienda propone un piano organizzativo completo e dettagliato del personale impiegato, illustrando le figure dedicate, i profili professionali e il monte ore totale. La dietista possiede laurea specifica.

Ottimo - L'azienda propone un piano organizzativo completo e dettagliato del personale impiegato, illustrando le figure dedicate, i profili professionali e il monte ore totale. La dietista possiede laurea specifica.

Ottimo - L'azienda propone un piano organizzativo completo e dettagliato del personale impiegato, illustrando le figure dedicate, i profili professionali e il monte ore totale. La dietista possiede laurea specifica.

2,25

3

3

3

3

3

punti 3

a.1.2.2. Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto (monte ore e argomenti programmati) -

Ottimo - Il piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio risulta ben articolato e approfondito negli argomenti di rilevanza per il servizio.

Ottimo - Il piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio risulta ben articolato e approfondito negli argomenti di rilevanza per il servizio.

Ottimo - Il piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio risulta ben articolato e approfondito negli argomenti di rilevanza per il servizio.

Ottimo - Il piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio risulta ben articolato e approfondito negli argomenti di rilevanza per il servizio.

Ottimo - Il piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio risulta ben articolato e approfondito negli argomenti di rilevanza per il servizio.

Ottimo - Il piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio risulta ben articolato e approfondito negli argomenti di rilevanza per il servizio.

4

4

4

4

4

4

punti 4

a.1.2.3. Criteri e modalità di sostituzione del personale assente. Tempi di sostituzione del personale in caso di assenza -

Ottimo - L'offerente propone sostituzioni del personale con modalità e tempistiche efficienti e con personale idoneo.

Ottimo - L'offerente propone sostituzioni del personale con modalità e tempistiche efficienti e con personale idoneo.

Ottimo - L'offerente propone sostituzioni del personale con modalità e tempistiche efficienti e con personale idoneo.

Ottimo - L'offerente propone sostituzioni del personale con modalità e tempistiche efficienti e con personale idoneo.

Ottimo - L'offerente propone sostituzioni del personale con modalità e tempistiche efficienti e con personale idoneo.

Ottimo - L'offerente propone sostituzioni del personale con modalità e tempistiche efficienti e con personale idoneo.

1

1

1

1

1

1

punti 1

a.1.3. gestione diete speciali.

3

3

3

4

4

3

a.1.3.1. Descrizione modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate e somministrate diete speciali. - punti 4

Buono - Ben articolata la descrizione e le modalità operative per la gestione (pur senza evidenziare la tempistica), preparazione e somministrazione delle diete speciali. Non viene sviluppata adeguatamente la fase della presa in carico.

Buono - Ben articolata la descrizione e le modalità operative per la gestione (pur senza evidenziare la tempistica), preparazione e somministrazione delle diete speciali. Non viene sviluppata adeguatamente la fase della presa in carico.

Buono - Ben articolata la descrizione e le modalità operative per la gestione (pur senza evidenziare la tempistica) preparazione e somministrazione delle diete speciali. Non è stata sviluppata adeguatamente la fase della presa in carico.

Ottimo - Ben articolata la descrizione e le modalità operative per la gestione, preparazione e somministrazione delle diete speciali. Viene sviluppata adeguatamente anche la fase della presa in carico.

Ottimo - Ben articolata la descrizione e le modalità operative per la gestione preparazione e somministrazione delle diete speciali. Viene sviluppata adeguatamente anche la fase della presa in carico (con predisposizione di apposita modulistica).

Buono - Ben articolata la descrizione e le modalità operative per la gestione (pur senza evidenziare la tempistica), preparazione e somministrazione delle diete speciali. Non è stata sviluppata adeguatamente la fase della presa in carico.

a.2 elementi qualitativi relativi al servizio

a.2.1 Qualità delle derrate alimentari

a.2.1.1. modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi - punti 5	Ottimo - I criteri di selezione dei fornitori sono completi e ben sviluppati nella loro descrizione. 5	Ottimo - I criteri di selezione dei fornitori sono completi e ben sviluppati nella loro descrizione. 5	Ottimo - I criteri di selezione dei fornitori sono completi e ben sviluppati nella loro descrizione. 5	Ottimo - I criteri di selezione dei fornitori sono completi e ben sviluppati nella loro descrizione. 5	Ottimo - I criteri di selezione dei fornitori sono completi e ben sviluppati nella loro descrizione. 5	Ottimo - I criteri di selezione dei fornitori sono completi e ben sviluppati nella loro descrizione. 5
a.2.1.2. modalità e termini forniture per Comune di Rosate - punti 3	Ottimo - Le modalità e termini di fornitura sono ottimali e ben dettagliati. 3	Ottimo - Le modalità e termini di fornitura sono ottimali e ben dettagliati. 3	Ottimo - Le modalità e termini di fornitura sono ottimali e ben dettagliati. 3	Ottimo - Le modalità e termini di fornitura sono ottimali e ben dettagliati. 3	Ottimo - Le modalità e termini di fornitura sono ottimali e ben dettagliati. 3	Ottimo - Le modalità e termini di fornitura sono ottimali e ben dettagliati. 3
Elenco fornitori abituali e indicazione di quanti in possesso di certificazione di qualità vengono utilizzati per il presente appalto. a.2.2. miglurie	3	3	3	3	3	3

a.2.2. miglurie

a.2.2.1. Miglurie inerenti la logistica e attrezzature. Interventi mirati volti a migliorare l'ambientazione dei refettori. Inserimento di nuove attrezzature nei locali cucina refettorio. La ditta dovrà relazionare le proprie proposte di inserimento di ulteriori attrezzature. - punti 6	Buono - Gli interventi e le attrezzature proposti apportano talune miglurie significative alle cucine ed ai refettori. 4,5	Ottimo - Gli interventi e le attrezzature proposti migliorano e innovano in modo consistente le cucine ed i refettori, per quanto attiene in particolare alle opere di riqualificazione degli interni. 6	Buono - Gli interventi e le attrezzature proposti apportano talune miglurie significative alle cucine ed ai refettori. 4,5	Ottimo - Gli interventi e le attrezzature proposti migliorano e innovano in modo consistente le cucine ed i refettori, soprattutto con quanto attiene alle grandi attrezzature da cucina. 6	Buono - Gli interventi e le attrezzature proposti apportano talune miglurie alle cucine ed ai refettori. 4,5	Ottimo - Gli interventi e le attrezzature proposti migliorano e innovano in modo consistente le cucine ed i refettori. In particolare per alcune opere di riqualificazione degli interni e per le attrezzature. 6
a.2.2.2. Altre proposte volte al miglioramento dell'attuale servizio - punti 3	Adeguito - 1,5	Ottimo - 3	Adeguito - 1,5	Buono - 2,25	Ottimo - 3	Adeguito - 1,5
a.2.2.3. Altre proposte migliorative - punti 4	Adeguito - 2	Buono - 3	Ottimo - 4	Buono - 3	Ottimo - 4	Buono - 3

a.2.3. piano di educazione alimentare

a.2.3.1. Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza - impegno a compiere, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, con quali modalità e con che frequenza. - punti 7	Ottimo - 7	Ottimo - 7	Ottimo - 7	Ottimo - 7	Ottimo - 7	Ottimo - 7
a.2.3.2. strumenti di informazione rivolti agli utenti - punti 3	Ottimo - 3	Ottimo - 3	Ottimo - 3	Ottimo - 3	Ottimo - 3	Ottimo - 3

PAG 4/7

totale

46,25

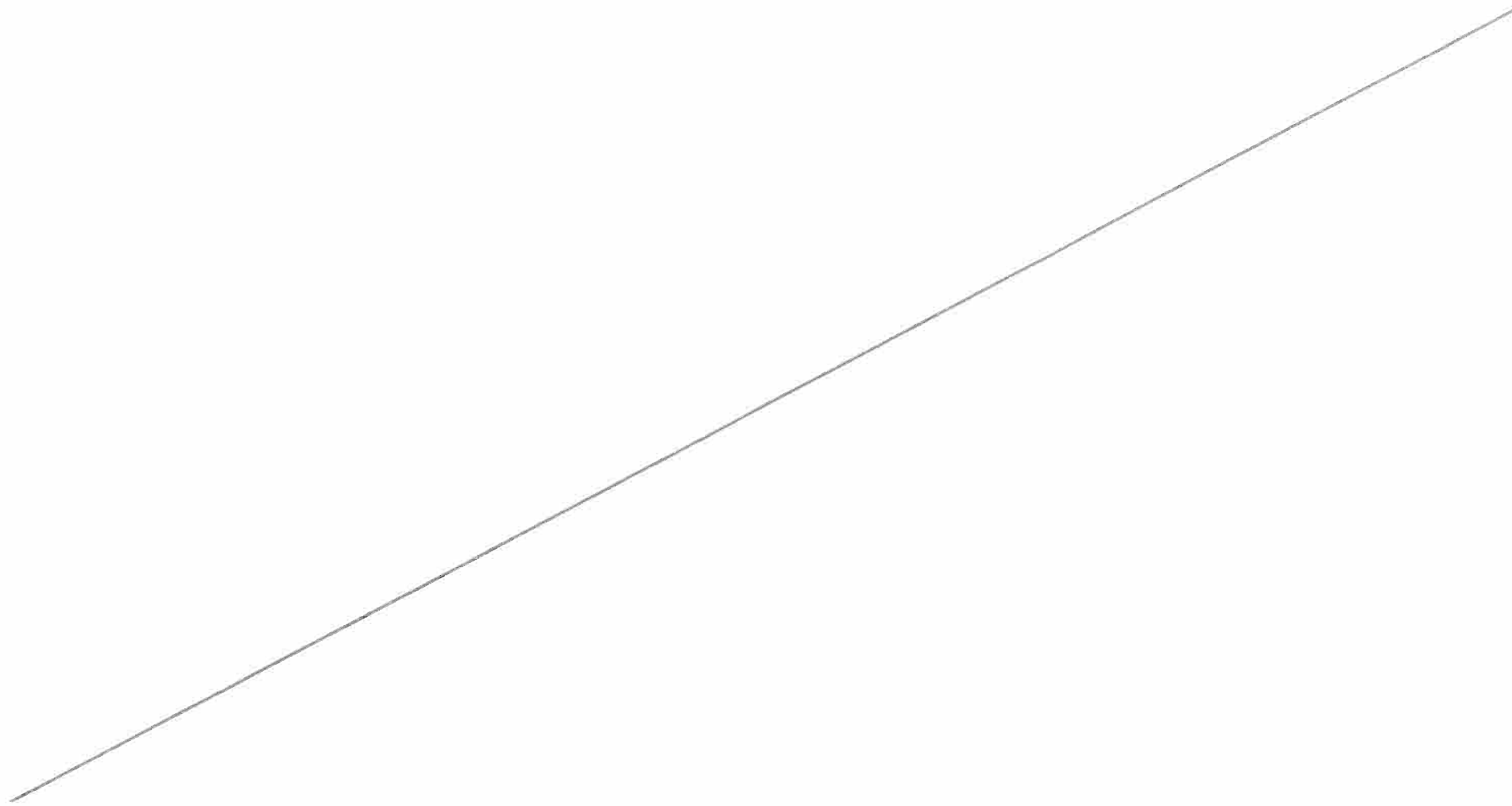
55,25

52,25

57,75

61,25

53,75



[Handwritten signature]
SA AT

Attribuzione di un
punteggiomassimo
complessivo di 65/100

*Attribuzione di un
punteggio massimo di
34/100*

Punti 22



Handwritten signature and initials, possibly 'S. J. A.' or similar, located in the bottom right corner of the page.

punti 8

punti 4

8-2-11
8-2-11

PAG 7/7

Attribuzione di un
punteggio massimo di
31/100

punti 8

punti 13

punti 10

Handwritten signature or initials in the bottom right corner.