

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.

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) -

punti 3

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)

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

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) -

punti 4

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

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

punti 1

a.1.3. gestione diete speciali.

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

3

3

3

4

4

3

a.1.3.1. Descrizione modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate e somministrate le 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. migliorie	3	3	3	3	3	3

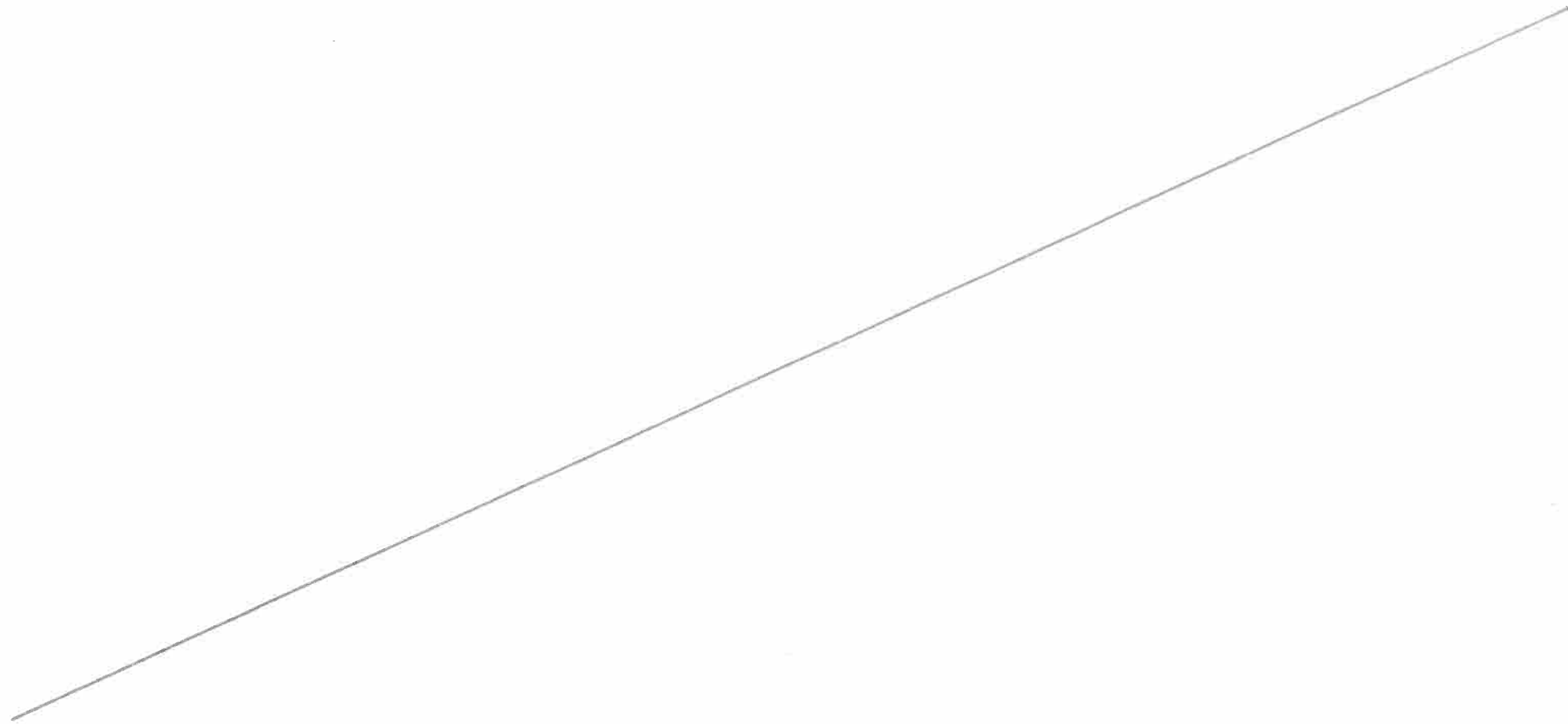
a.2.2. migliorie

a.2.2.1. Migliorie 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 migliorie 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 migliorie 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 migliorie 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

totale		46,25	55,25	52,25	57,75	61,25	53,75
prezzo ribassato		3,97	3,96	3,97	4,16	4,03	3,96
punti		34,912	35,000	34,912	33,317	34,392	35,000
più basso	35						
	3,96						
totale		81,162	90,250	87,162	91,067	95,642	88,750



Handwritten signature and initials, possibly including the letters 'AR'.

Attribuzione di un
punteggiomassimo
complessivo di 65/100

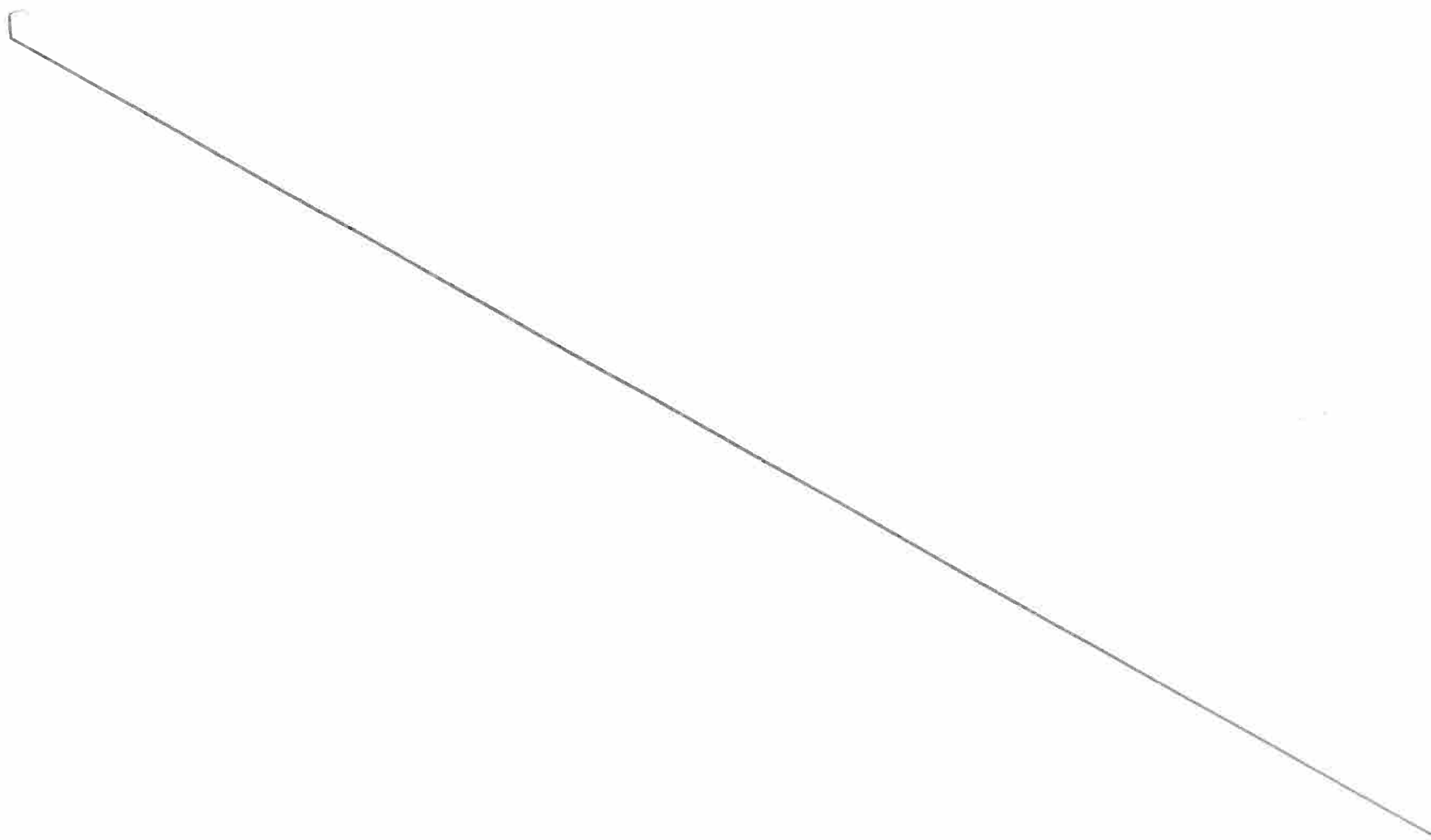
*Attribuzione di un
punteggio massimo di
34/100*

Punti 22



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

punti 8



punti 4

Handwritten notes or signatures in the bottom right corner, including a large stylized mark and the letters "AZ".

Attribuzione di un
punteggio massimo di
31/100

punti 8

punti 13

punti 10



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