

**B1) PERSONALE-MASSIMO 20/70 PUNTI**

MARANGONI s.r.l.	S.D.R. s.r.l.
------------------	---------------



*Handwritten signatures and initials.*

Punti assegnati	Punti MAX	Punti assegnati	Punti MAX
-----------------	-----------	-----------------	-----------

<p><b>Organigramma e il servizio di cui al presente appalto: organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti, con indicazione del numero, mansioni e monte ore lavoro giornaliero, curricula e formazione del personale.</b></p>	<p>L'organigramma e il servizio di cui al presente appalto prevedono quanto segue:                  a) Personale di coordinamento completo, individuato con le relative figure professionali; non viene indicato il Direttore del servizio                  b) Il seguente personale operativo presso il centro di cottura ed il refettorio, di cui sono specificati i curricula:                  - Una cuoca responsabile di 4° livello (con qualifica alberghiera nel settore ristorativo ed esperienza comprovata nel settore di almeno 5 anni), per 30 ore a settimana                  - Un aiutocucina, di 5° livello (con qualifica alberghiera triennale quale tecnico ristorativo ed esperienza comprovata nel settore di almeno 2 anni), per 20 ore a settimana                  - Un'addetta al servizio di somministrazione di 6° liv. Super (con licenza media inferiore ed esperienza comprovata nel settore e/o specifiche), per 16 ore a settimana                  Per un totale di <b>66 ore settimanali</b> di personale operativo presso il centro di cottura ed il refettorio                  c) Programma di formazione completo ed articolato</p>	18,5	20
	<p>L'organigramma e il servizio di cui al presente appalto prevedono quanto segue:                  a) Personale di coordinamento completo, individuato con le relative figure professionali, tra cui Direttore del servizio per 10 ore a settimana                  b) Il seguente personale operativo presso il centro di cottura ed il refettorio (non riportando i curricula):                  - Un cuoco di 3° livello per 28 ore a settimana                  - Un aiuto cuoco di 5° livello per 16 ore a settimana                  - Un'addetta al servizio mensa di 6° liv. Super, per 16 ore a settimana                  Per un totale di <b>60 ore settimanali di personale operativo</b> presso il centro di cottura ed il refettorio                  c) Programma di formazione completo ed articolato</p>	19,5	20

B2) Organizzazione del servizio - MASSIMO 40/70 PUNTI

MARANGONI s.r.l.

S.D.R. s.r.l.



Handwritten signatures and initials in black ink, including a large 'S' and several illegible scribbles.

Punti assegnati	Punti MAX
Punti assegnati	Punti MAX

<p>Progetto dettagliato di fornitura alimentari provenienti da agricoltura biologica e/o di provenienza locale, con tendenza all'obiettivo di "merce a km 0", in percentuale superiore a quanto indicato dall'art.11 del capitolato presente</p>	<p>Forisce frutta e verdura di produzione locale, sulla base della reperibilità stagionale, elencando i relativi prodotti oggetto della fornitura, ed individuando il relativo fornitore in una ditta di Bibiana. Forisce frutta e verdura di provenienza regionale, qualora i prodotti ortofrutticoli presenti nel menù non siano reperibili nella provincia di Torino, indicando il fornitore. Forisce carni fresche COALVI bio, succhi di frutta bio e marmellate bio, indicandone il fornitore in una ditta di Bibiana. Forisce budini bio e yogurt bio prodotti con latte cinese, indicando il relativo fornitore. Forisce ulteriori prodotti da agricoltura biologica, come indicato nel progetto, senza individuare il fornitore. Forisce latticini prodotti nella Val Pellice, individuandone la ditta fornitrice. Il progetto manca di proposte relative alle carni diverse dalla bovina. Nel complesso, la proposta progettuale è ottimamente articolata nell'offerta dei prodotti e particolarmente dettagliata nell'indicazione delle ditte fornitrici</p>	<p>12</p>	<p>15</p>	<p>Forisce frutta e verdura di stagione, provenienti da agricoltura biologica (almeno l'80% della fornitura totale, trattasi della fornitura minima richiesta dall'art.) o da coltivazione integrata, e da coltivazione in ambito regionale. Viene individuato il fornitore principale di frutta e verdura in una ditta di Bibiana, senza però indicare l'entità di tale quota principale e senza indicare l'eventuale fornitore ulteriore a completamento della fornitura. Forisce carni di bovino di razza piemontese, proveniente da allevamenti non intensivi regionali, non indicando il fornitore. Forisce ulteriori prodotti da agricoltura biologica, come indicato nel progetto, senza individuare il fornitore. Forisce latticini di produzione locale, provinciale e/o regionale, come da capitolato, senza indicare i fornitori. Il progetto manca di proposte relative alle carni diverse dalla bovina. Nel complesso, la proposta progettuale è ben articolata nell'offerta dei prodotti e poco dettagliata nell'indicazione delle ditte fornitrici</p>	<p>10</p>	<p>15</p>
--	--	-----------	-----------	---	-----------	-----------

MARANGONI s.r.l.	S.D.R. s.r.l.
------------------	---------------



Punti assegnati	Punti MAX	Punti assegnati	Punti MAX

Progetto di controlli sui fornitori comprensivo di criteri di qualifica e della gestione delle non conformità riscontrate rispetto ai parametri di caratteristiche della merce e alta qualità della stessa.	Buon sistema di controllo sui fornitori	5	5	Buon sistema di controllo sui fornitori	5	5
---	---	---	---	---	---	---

Organizzazione del servizio (rifornimento e rotazione dei prodotti deperibili e non deperibili presso il centro cottura ed il refettorio, preparazione pasti, organizzazione oraria, mezzi impiegati, ecc.)	-Buona organizzazione del servizio proposto. -Ottimo rifornimento dei prodotti con l'indicazione della periodicità degli approvvigionamenti, che risultano essere frequenti -Viene descritto un buon piano del controlli di tipo microbiologico	37	40	-Buona organizzazione del servizio proposto. - Non viene descritta la periodicità dell'approvvigionamento dei prodotti un piano di controlli di tipo microbiologico	31	40
		20	20		16	20
TOTALE B2)						

*Handwritten signatures and initials.*

B3) MIGLIORIE - MASSIMO 8/70 PUNTI

MARANGONI s.r.l.	S.D.R. s.r.l.
------------------	---------------



*Handwritten signatures and initials:*  
 [Signature] [Initials] [Signature]

Punti assegnati MAX	Punti assegnati MAX
------------------------	------------------------

Punti 7,5	Punti 4,5
Punti 8	Punti 8
<p>-Offre una ottima proposta di attrezzature utili al miglioramento del servizio:                  le attrezzature sono descritte in modo generico e non viene precisato il marchio della ditta produttrice;                  -Vengono inoltre proposte:                  • la realizzazione di opere di natura muraria, elettrica ed idraulica atte all'installazione delle nuove attrezzature ed alla messa in sicurezza di quelle esistenti;                  • messa a punto dei sistemi di monitoraggio e lotta agli insetti come zanzariere e lampade insetticide conformi alle normative                  • nel locale refettorio, lavori di ripristino di piastrelle, battiscopa, muri ed infissi; tinteggiatura di infissi e termosifoni; rivestimento dei soffitti con materiale fonosorbente</p>	<p>-Non viene valutata la fornitura di stoviglie, bicchieri e posateria, in quanto già prevista dall'art.9 del capitolato speciale d'appalto.                  -Offre una discreta proposta di attrezzature utili al miglioramento del servizio, che vengono descritte in modo accurato e per le quali viene indicato il marchio della ditta produttrice e fornita la scheda tecnica</p>
<p>Accuratezza e completezza delle proposte utili a rendere espliciti i maggiori elementi significativi nonché alla presenza di soluzioni, concretamente realizzabili, che rappresentino un evidente miglioramento del servizio anche in rapporto alle attrezzature</p>	

B4) Proposta di educazione alimentare, con la partecipazione di esperti - MASSIMO 2/70 PUNTI

MARANGONI s.r.l.	S.D.R. s.r.l.
------------------	---------------

Punti assegnati	Punti MAX	Punti assegnati	Punti MAX

Proposta di educazione alimentare, con la partecipazione di esperti	2	2	1	2	
<p>Ottima proposta, diversificata, di educazione alimentare, con la partecipazione di tutta la scolaresca, sia all'attività in aula, presso la cucina che alle uscite (visite presso la "fattoria didattica" in Bibiana)</p>			<p>Discreto ventaglio di proposte progettuali;</p> <p>- Manca la proposta di attività per la scuola secondaria di primo grado, mentre erroneamente è stata riportata una proposta di attività per i bambini della scuola dell'infanzia, non oggetto dell'appalto</p> <p>- Solo per le classi quinte è prevista un'uscita presso un caseificio didattico in Moretta</p>		

**TOTALE PUNTEGGIO**

62	70
----	----

59	70
----	----

Letto, confermato e sottoscritto.

PRESIDENTE

COMPONENTE INTERNO

COMPONENTE ESTERNO

SEGRETARIA

*M. Marangoni*  
*R. G. G.*  
*R. G. G.*  
*Simona Pellegrino*

