

**Comune di Saluggia**  
piazza Municipio, 16 – 13040 (VC) Italia



**Comune di Fontanetto Po**  
piazza G. Garibaldi, 5 – 13040 (VC) Italia



**STAZIONE UNICA APPALTANTE**  
e c/o Comune di Saluggia - piazza Municipio, 16 – Saluggia (VC) - 13040  
tel. 0161 – 480.112 int.5 - fax 0161 – 480.202

**Oggetto: Procedura aperta per il servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Saluggia e nella frazione di Sant'Antonino per il periodo 01 gennaio 2020 – 31 dicembre 2023 eventualmente rinnovabile per il periodo 01 gennaio 2024 - 31 dicembre 2027. CIG 7921244157**

## **VERBALE RIUNIONE n.6 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE**

Addì trenta del mese di ottobre 2019, alle ore 14,45 la Commissione Giudicatrice nella procedura in oggetto, nominata con Verbale della SUA tra i Comuni di Saluggia e Fontanetto Po in data 22/08/2019 si è riunita nelle persone:

- Del Presidente Dr. Bianco Renato;
- Del Commissario Dr.ssa Roberta Colavitto,
- Del Commissario Verbalizzante Dr.ssa Maria Sirna

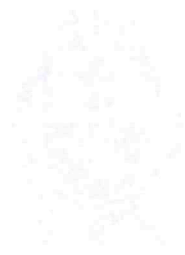
La Commissione continua nella lettura dei progetti e al termine dell'esame di tutta la documentazione progettuale attribuisce, secondo le modalità e la griglia di punteggi previsti dal disciplinare di gara, i punteggi di cui agli allegati schemi. Alle ore 18,45 dichiara chiusa la seduta odierna.

Saluggia, 30/10/2019

*PRESIDENTE*  
Dott. Renato Bianco

*IL COMMISSARIO*  
Dott.ssa Roberta Colavitto

*IL COMMISSARIO E VERBALIZZANTE*  
Dott.ssa Maria Sirna



Il Sindaco  
Il Vice Sindaco  
Il Assessore  
Il Assessore  
Il Assessore

PROVA DI AMMISSIONE AL CONCORSO PER LA NOMINA A CATEGORIA C

Il presente bando ha lo scopo di individuare il candidato idoneo a ricoprire la carica di CATEGORIA C, in sostituzione del candidato precedente, in base ai requisiti di cui al presente bando.

Il candidato deve essere cittadino italiano, di età compresa tra i 18 e i 65 anni, in possesso dei requisiti di cui al presente bando, e non aver riportato condanne penali o amministrative.

Il candidato deve essere in possesso di un titolo di studio equivalente al diploma di laurea triennale in una delle discipline di cui all'elenco in allegato, o di un titolo di studio equivalente.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (DM 25/07/2011) PER L'ASILO NIDO, LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SALUGGIA CAPOLUOGO E FRAZIONE DI SANT'ANTONINO. CIG 7921244157 Valutazione offerta qualitativa

Offerta qualitativa criteri		PUNTI max 70	Offerta qualitativa criteri				punti
A.1	Organizzazione del servizio di ristorazione. Approvvigionamento derrate e bevande	10					
A.2	Organizzazione del servizio di ristorazione. Preparazione, confezionamento, consegna pasti	10					
A.3	Organizzazione del servizio di ristorazione. Distribuzione pasti	10					
A.4	Organizzazione del servizio di ristorazione. Monitoraggio, riduzione, recupero residui e informazioni utenti	10					
B.1	Organizzazione del servizio di pulizia, sanificazione e manutenzione. Piano di pulizia e disinfezione	10					
B.2	Organizzazione del servizio di pulizia, sanificazione e manutenzione. Piano di manutenzione	5					
C	Organizzazione del servizio di derattizzazione/disinfestazione	5					
<b>CONCORRENTI</b>							
<b>TOTALE PUNTEGGI OFF TECNICA</b>							<b>70</b>

1									
2									
3									
4									
5									

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio A.1				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	3,8	2,2	0,3	1	3
BIANCO	3,7	2,1	0,5	1,1	3
COLAVITTO	3,8	2,3	0,2	1	3,1
Media coeff	3,7667	2,2000	0,3333	1,0333	3,0333
Media coefficienti max		3,7667			
Media riparametrata	1,0000	0,5841	0,0885	0,2743	0,8053
Punti max sottocriterio			10		
Punteggio	10,0000	5,8407	0,8850	2,7434	8,0531

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio A.4				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	4	3	0	2,5	4
BIANCO	4	3,1	0	2,5	4
COLAVITTO	4	3,3	0	2,5	4
Media coeff	4,0000	3,1333	0,0000	2,5000	4,0000
Media coefficienti max		4,0000			
Media riparametrata	1,0000	0,7833	0,0000	0,6250	1,0000
Punti max sottocriterio			10		
Punteggio	10,0000	7,8333	0,0000	6,2500	10,0000

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio C				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	3,6	3,5	3	3,8	3,6
BIANCO	3,6	3,5	3	3,8	3,5
COLAVITTO	3,6	3,5	3	3,8	3,6
Media coeff	3,6000	3,5000	3,0000	3,8000	3,5667
Media coefficienti max		3,8000			
Media riparametrata	0,9474	0,9211	0,7895	1,0000	0,9386
Punti max sottocriterio			5		
Punteggio	4,7368	4,6053	3,9474	5,0000	4,6930

TOTALE PUNTEGGI

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio A.2				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	3,8	1,3	0,3	0,7	3,6
BIANCO	3,8	1,5	0,4	0,8	3,5
COLAVITTO	3,7	1,4	0,1	0,6	3,4
Media coeff	3,7667	1,4000	0,2667	0,7000	3,5000
Media coefficienti		3,7667			
Media riparametrata	1,0000	0,3717	0,0708	0,1858	0,9292
Punti max sottocriterio			10		
Punteggio	10,0000	3,7168	0,7080	1,8584	9,2920

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio B.1				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	3,7	3,5	1	2,8	3,5
BIANCO	3,6	3,4	1	2,6	3,5
COLAVITTO	3,6	3,5	1	2,5	3,5
Media coeff	3,6333	3,4667	1,0000	2,6333	3,5000
Media coefficienti		3,6333			
Media riparametrata	1,0000	0,9541	0,2752	0,7248	0,9633
Punti max sottocriterio			10		
Punteggio	10,0000	9,5413	2,7523	7,2477	9,6330

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio D				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	3,3	3	2,6	3,6	3,8
BIANCO	3,3	2,9	2,6	3,6	3,8
COLAVITTO	3,3	2,9	2,6	3,6	3,8
Media coeff	3,3000	2,9333	2,6000	3,6000	3,8000
Media coefficienti		3,8000			
Media riparametrata	0,8684	0,7719	0,6842	0,9474	1,0000
Punti max sottocriterio			10		
Punteggio	8,6842	7,7193	6,8421	9,4737	10,0000

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio A.3				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	4	2,6	0	2,1	3
BIANCO	3,9	2,6	0	2,2	3
COLAVITTO	4	2,6	0	2	3
Media coeff	3,9667	2,6000	0,0000	2,1000	3,0000
Media coefficienti		3,9667			
Media riparametrata	1,0000	0,6555	0,0000	0,5294	0,7563
Punti max sottocriterio			10		
Punteggio	10,0000	6,5546	0,0000	5,2941	7,5630

COMMISSARI	Coeff attribuiti dai commissari alle offerte				
	Subcriterio B.2				
	Conc 1	Conc 2	Conc 3	Conc 4	Conc 5
SIRNA	3,2	3,5	0,2	1,3	3,5
BIANCO	3,2	3,5	0,2	1,5	3,5
COLAVITTO	3,3	3,5	0,2	1,5	3,5
Media coeff	3,2333	3,5000	0,2000	1,4333	3,5000
Media coefficienti		3,5000			
Media riparametrata	0,9238	1,0000	0,0571	0,4095	1,0000
Punti max sottocriterio			5		
Punteggio	4,6190	5,0000	0,2857	2,0476	5,0000

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

concorrente	A1	A2	A3	A4	B1	B2	C	D	TOTALE
1.SODEXO	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	4,62	4,74	8,68	68,04
2.DUSSMAN	5,84	3,72	6,55	7,83	9,54	5,00	4,61	7,72	50,81
3.PULINISSA	0,88	0,71	0,00	0,00	2,75	0,29	3,95	6,84	15,42
4.ATLAS	2,74	1,86	5,29	6,25	7,25	2,05	5,00	9,47	39,91
5.VIVENDA	8,05	9,29	7,56	10,00	9,63	5,00	4,69	10,00	64,23

*[Handwritten signature in blue ink]*



SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (DM 25/07/2011) PER L'ASILO NIDO, LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI SALUGGIA CAPOLUOGO E FRAZIONE DI SANT'ANTONINO. CIG 7921244157 Valutazione offerta qualitativa

**Organizzazione del servizio di ristorazione. Approvvigionamento derrate e bevande**

A.1

1.SODEXO	SIRNA BIANCO	COLAVITTO
----------	-----------------	-----------

a) % **alimenti CAM**: Max (100%)- **b) selezione e controllo fornitori**: procedure complete, dettagliate, sistema particolarmente efficace ed efficiente che garantisce l'applicazione ai fornitori dei medesimi principi di qualità richiesti all'Impresa Appaltatrice; - **c) programmazione, approvvigionamenti e modalità conservazione**: funzionali alla riduzione dei tempi di stazionamento con attenzione alle diete speciali e alle diverse tipologie merceologiche; - **d) distribuzione acqua/bevande**: utilizzo acqua di rete filtrata e analizzata periodicamente e riduzione significativa dei confezionamenti; - **e) controllo forniture**: eccellenti il piano di campionamento analitico sulle materie prime per maggiore controllo delle forniture; - **f) soluzioni per evitare confezionamenti**: apprezzabili modalità di riduzione dei confezionamenti, soluzioni operative nelle situazioni di emergenza.

2.DUSSMAN	SIRNA BIANCO	COLAVITTO
-----------	-----------------	-----------

a) % **alimenti CAM**: aumento limitato dei CAM- **b) selezione e controllo fornitori**: procedura descritta in maniera coerente, ma con riferimento anche a forniture di prodotti non destinati al servizio di refezione scolastica (es. vini, liquori, pasticceria, caramelle, pastiglie, gomme da masticare). Tale evidenza suggerisce una scarsa attenzione ai contenuti del CSA; - **c) programmazione, approvvigionamenti e modalità conservazione**: calendarizzazione dell'approvvigionamento in funzione del menù, funzionale ad evitare eccessivo stoccaggio di materie prime; - **d) distribuzione acqua/bevande**: utilizzo di acqua di rete e conseguente riduzione dei confezionamenti; - **e) controllo forniture**: sistemi proposti standard; - **f) soluzioni per evitare confezionamenti**: non sono rilevabili particolari modalità dirette a ridurre il confezionamento delle forniture e dei materiali utilizzati.

3.PULINISSA	SIRNA BIANCO	COLAVITTO
-------------	-----------------	-----------

a) % **alimenti CAM**: non c'è riferimento ai CAM né ad alcuna migliorata rispetto a quanto previsto dal CSA- **b) selezione e controllo fornitori**: procedura meramente aziendale tarata su committenza ospedaliera (es. riferimento a cucina ospedali e consegna ai degeniti, letto di degenza, reparto di riferimento) e con riferimento anche a forniture di prodotti non destinati al servizio di refezione scolastica (es. vini, liquori, pasticche, caramelle, ecc.). Tale evidenza suggerisce una scarsa attenzione ai contenuti del CSA; - **c) programmazione, approvvigionamenti e modalità conservazione**: descrizione elementare che si limita a elencare procedure standard; - **d) distribuzione acqua/bevande**: il punto non è trattato; - **e) controllo forniture**: sistemi proposti standard; - **f) soluzioni per evitare confezionamenti**: punto non trattato

4. ATLAS	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

5. VIVENDA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

A.2

1. SODEXO	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

2. DUSSMAN	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

3. PULINISSA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

4. ATLAS	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

5. VIVENDA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

a) % **alimenti CAM**: aumento significativo dei CAM- b) **selezione e controllo fornitori**: procedura estremamente elementari per l'accreditamento dei fornitori e il conseguente approvvigionamento delle derrate; - c) **programmazione, approvvigionamenti e modalità conservazione**: diagramma di flusso estremamente sintetico e scarno; - d) **distribuzione acqua/bevande**: adeguato; - e) **controllo forniture**: diagramma di flusso estremamente sintetico e scarno; - f) **soluzioni per evitare confezionamenti**: limitate alla fornitura di acqua e bevande non alcoliche

a) % **alimenti CAM**: aumento discreto dei CAM- b) **selezione e controllo fornitori**: procedura adeguata e completa; - c) **programmazione, approvvigionamenti e modalità conservazione**: buona proposta; - d) **distribuzione acqua/bevande**: adeguato; - e) **controllo forniture**: sistema ben definito ed efficace; - f) **soluzioni per evitare confezionamenti**: completo sia per le bevande che per il contenimento degli ulteriori imballaggi

## Organizzazione del servizio di ristorazione. Preparazione, confezionamento, consegna pasti

Modalità operative ben descritte con individuazione delle diverse metodologie adottate in funzione delle differenti tipologie di alimenti e diete. Gestione emergenze particolarmente efficiente ed efficace. Sistemi di rilevazione del gradimento complete e innovative

Modalità operative descritte in maniera sintetica anche con riferimento all'individuazione di procedure per la gestione delle emergenze. Mancata previsione di procedure per la rilevazione del gradimento degli utenti. Si prevede una zona dedicata appositamente alla preparazione e confezionamento delle diete speciali. Tale previsione non è coerente con l'elaborato grafico dei locali cucina proposto (che non indica zona dedicata)

Modalità operative banali e insufficienti a garantire il rispetto di quanto previsto dal CSA. Punti non trattati: diete speciali, gestione emergenze, gradimento utenza

Modalità operative carne e sintetiche. Minimi accenni alla gestione emergenze e sistemi di rilevazione del gradimento utenza e preparazione diete speciali

Modalità operative analitiche, ben descritte ed efficaci. Diete speciali trattate in maniera completa ed esaustiva. Gestione emergenze e piano trasporti dettagliati ed accurati. Non tratta il punto relativo alla verifica del gradimento da parte degli utenti



## Organizzazione del servizio di ristorazione. Distribuzione pasti

Modalità operative accuratamente con particolare attenzione alla distribuzione delle diete speciali. Precise ed efficaci procedure di gestione emergenze relative al servizio di distribuzione. Offerta di migliori significative nel refettorio scuola dell'Infanzia Capoluogo e nel refettorio della scuola primaria che garantiscono una ottimale distribuzione dei pasti

Modalità operative descritte in maniera adeguata che prevede le diete speciali. Procedure di gestione emergenze relative al servizio di distribuzione idonee. Offerta di alcune migliori nei refettori che garantiscono una migliore distribuzione dei pasti

Il punto non viene sviluppato in quanto si limita a richiamare il rispetto del capitolato ed evidenziando modalità operative non pertinenti rispetto al criterio di valutazione

Modalità operative, gestione distribuzione diete speciali, gestione emergenze trattate in modo pertinente ma sintetico

Modalità operative descritte in maniera esaustiva con attenzione alla distribuzione delle diete speciali. Procedure di gestione emergenze relative al servizio di distribuzione accurate. Offerta di alcune migliori nei refettori che garantiscono una migliore distribuzione dei pasti

## Organizzazione del servizio di ristorazione. Monitoraggio, riduzione, recupero residui e informazioni utenti

Sviluppo di ottima progettualità specifica per il recupero degli alimenti non consumati. Proposta di accordo di collaborazione con associazione del territorio. Altre attività esclusivamente dedicate al Comune di Saluggia per contrastare situazione di indigenza alimentare. Recupero residui da destinare anche agli animali. Attività di sensibilizzazione alla riduzione degli sprechi e campagna informativa sulle buone pratiche alimentari. Informazioni all'utenza particolarmente attente ed esaustive

Sviluppo di progettualità specifica ed efficace per il recupero degli alimenti non consumati. Proposta di accordo di collaborazione con associazione del territorio. Altre attività innovative per ridurre gli sprechi alimentari. Recupero residui da destinare a centri caritatevoli. Iniziative di distribuzione degli avanzi anche presso canili/gattili. Proposta di accordo di collaborazione con Associazione a livello nazionale. Non viene sviluppato il punto relativo ad attività di sensibilizzazione dell'utenza alla riduzione degli sprechi

A.3

1.SODEXO	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

2.DUSSMAN	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

3.PULINISSA	SIRNA
	BIANCO

4.ATLAS	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

5.VIVENDA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

A.4

1.SODEXO	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

2.DUSSMAN	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

<b>3.PULINISSA</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

<b>4.ATLAS</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

<b>5.VIVENDA</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

B.1

<b>1.SODEXO</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

<b>2.DUSSMAN</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

<b>3.PULINISSA</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

<b>4.ATLAS</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

<b>5.VIVENDA</b>	<b>SIRNA</b>
	<b>BIANCO</b>
	<b>COLAVITTO</b>

Il punto non viene minimamente sviluppato e contiene riferimenti del tutto estranei alla gara in oggetto . (es. il protocollo di autocontrollo e sicurezza igienico-alimentare specifico per il vostro Bar, sarà redatto in caso di aggiudicazione, dalla Direzione Qualità e Sicurezza di Gemeaz Eilor, a seguito di approfondita analisi e sopralluogo tecnico"

Esposizione completa seppure sintetica. Accordo con Associazione di volontariato del territorio. Progetto di informazione alimentare non particolarmente sviluppato

Proposta completa e analitica per la riduzione degli sprechi, con particolare attenzione alla fase di monitoraggio. Metodologie di recupero alimenti non consumati accurate ed efficaci. Proposte di destinazione degli avanzi per contrastare situazioni di indigenza alimentare e con riferimento anche agli animali e al compostaggio in funzione di una migliore educazione al rispetto dell'ambiente. Attività di sensibilizzazione dell'utenza alla riduzione degli sprechi molto ampia e pregevole

**Organizzazione del servizio di pulizia, sanificazione e manutenzione. Piano di pulizia e disinfezione**

Organizzazione del servizio di pulizia analitico ed efficace. Utilizzo prodotti a basso impatto ambientale. Applicazione dei criteri CAM nel piano di detersione e sanificazione con offerta migliorativa di strumentazione a basso impatto ambientale ed elevata efficienza energetica. Sistemi di controllo veloce della sanificazione

Organizzazione del servizio di pulizia efficace. Utilizzo prodotti ecologici. Strumentazione a basso impatto ambientale .Programma di autocontrollo dei punti critici ambientali particolarmente accurati

Sistema operativo di pulizia particolarmente dettagliato con descrizione analitica di tutte le fasi, anche non pertinenti rispetto all'oggetto dell'appalto (es. svuotatura e pulizia posaceneri, pulizia caditoie, tombini, verde, raccolta farmaci scaduti) e non emerge l'organizzazione del lavoro in relazione specifica al servizio di ristorazione scolastica

Piano di pulizia e disinfezione pertinente, prodotti utilizzati conformi ai CAM.

Organizzazione del servizio di pulizia e sanificazione efficace con adozione di metodologie e tecnologie innovative. Impiego di prodotti ecolabel. Macchinari efficienti dal punto di vista energetico e a basso impatto ambientale

## Organizzazione del servizio di pulizia, sanificazione e manutenzione. Piano di manutenzione

Piano di manutenzione ordinaria e programmata che garantisce costante efficienza ai locali e alle attrezzature. Organizzazione degli interventi che assicurano sempre la continuità del servizio. E' individuata la Ditta che garantisce la riparazione/sostituzione delle attrezzature del Centro Cottura

Modalità di esecuzione del servizio ben dettagliato e organizzato analiticamente con monitoraggio continuo attraverso procedure informatiche

Descrizione di interventi poco pertinenti rispetto all'oggetto dell'appalto.

Piano di manutenzione essenziale

Piano di manutenzione molto dettagliato ed efficace. Ispezioni di manutenzione preventiva con cadenza periodica. Servizio di pronto intervento che garantisce tempi brevi atti a garantire la continuità del servizio

## Organizzazione del servizio di derattizzazione/disinfestazione

Monitoraggio visivo giornaliero. Attivazione in 24 ore per interventi straordinari. Indicata la ditta che effettuerà gli interventi. Completa tracciabilità delle attività di monitoraggio delle infestazioni e di derattizzazione/disinfestazione, specifica per ogni tipologia di infestanti

Strategia operativa specifica con analisi preventiva, monitoraggio, progettazione interventi. Monitoraggio a cadenza settimanale. Interventi straordinari in casi particolari. Tracciabilità delle operazioni effettuate

B.2

1.SODEXO	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

2.DUSSMAN	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

3.PULINISSA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

4.ATLAS	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

5.VIVENDA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

C

1.SODEXO	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

2.DUSSMAN	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

Ispezioni con cadenza settimanale. Tracciabilità delle operazioni effettuate. Interventi straordinari in caso di necessità

Piano operativo ben dettagliato e completo. Interventi estesi alla zona a verde ed in genere all'aperto. Tracciabilità delle attività.

Strategia operativa specifica con analisi preventiva, monitoraggio, progettazione interventi. Schede di monitoraggio con previsione oraria annua distinta per plessi. Utilizzo prodotti efficaci a ridotto o nullo impatto ambientale. Tracciabilità delle operazioni effettuate

# Personale

Si rileva incongruenza tra attività giornaliera del responsabile del Servizio e la presenza in loco ( 1 volta/settimana) del Direttore del Servizio. Sono correttamente individuate le modalità di contenimento del turn over, le soluzioni adottate in caso di sciopero, nonché le specifiche attività formative. Criteri motivazionali dei dipendenti

Incongruenza relativa al personale di coordinamento i cui costi (seppure per la quota parte afferente al servizio c/o il Comune di Saluggia) non vengono imputati al presente appalto. Nessun accenno a modalità di contenimento del turn-over e alle modalità di formazione del personale.

Si rileva incongruenza sui periodi lavorativi indicati in quanto l'orario di lavoro per le scuole infanzia - primaria- nido è fissato dalla 2ª settimana di settembre fino al 31 Maggio. La Scuola Primaria ha attività anche la prima settimana di giugno, mentre l'infanzia per tutto il mese di giugno. Non c'è indicazione delle ore del dietista.

Viene confermata la dotazione e l'organigramma attuale. Indicazioni in merito al turn over e alla formazione. Non c'è indicazione delle ore del dietista

Organizzazione del personale ben individuata e articolata. Corretta gestione emergenze e turn over. Gestione scioperi. Indicati criteri motivazionali del personale

3.PULINISSA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

4.ATLAS	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

5.VIVENDA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

D

1.SODEXO	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

2.DUSSMAN	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

3.PULINISSA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

4.ATLAS	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO

5.VIVENDA	SIRNA
	BIANCO
	COLAVITTO