UNIONE DEI COMUNI NORD EST TORINO

PROVINCIA di TORINO
Codice Fiscale 95018840017
via Roma 3 – 10036 SETTIMO TORINESE
tel. 0118028950 – fax 0118028952

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI BORGARO TORINESE - PERIODO DAL 01/01/2019 AL 31//12/2024 (C.I.G. 7683406336)

VERBALE DI GARA N. 3

Valutazione offerte tecniche

Seduta riservata

La Commissione Giudicatrice, composta dai seguenti membri:

dott. Stefano Maggio, Presidente;

dott. Mario De Leo, membro esperto;

arch. Danilo Rebesco, membro esperto;

e la rag. Daniela Aghemo che svolge le funzioni di Segretario verbalizzante, si è riunita nei giorni 09/01/2019 e 24/01/2019 per la disamina delle offerte tecniche presentate dai concorrenti.
A conclusione della valutazione, la Commissione assegna all'offerta tecnica il punteggio specificato nel prospetto allegato al presente verbale, per costituirne parte integrante, in base al quale si determina il seguente punteggio complessivo, per il quale il Disciplinare di gara prevede un punteggio massimo di 70 punti:

n.	ragione sociale	punteggio
1	S.I.A.R.C. - Società Industrie Alimentari ristorazione collettiva S.p.A.	35.20
2	Serenissima Ristorazione spa	58.13
3	G.M.I. SERVIZI SRL	36
4	EUTOURIST NEW SRL	47.13
5	DUSSMANN SERVICE SRL	64.50
6	CAMST SOC. COOP ARL	44.23

La Commissione si aggiorna in seduta pubblica il giorno 28/01/2019 alle ore 09.00. per l'apertura delle offerte economiche.

Il Presidente dispone che le Buste siano conservate in un armadio dotato di serratura, presso il Servizio Patrimonio e informatica.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente	dott. Stefano Maggio
Commissario	dott. Mario De Leo
Commissario	arch. Danilo Rebesco
Segretaria	rag. Daniela Aghemo



UNIONE NET

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI BORGARO TORINESE - PERIODO DAL 01/01/2019 AL 31//12/2024 (C.I.G. 7683406336) - IMPORTO A BASE D'ASTA 3.359.931,00

S.I.A.R.C. - Elementi di valutazione offerta tecnica punteggio massimo 70 / 100		**VALUTAZIONI COMMISSIONE**			**Media valutazioni**	**Punteggio**
		Presidente dott. S.Maggio	**Commissario Dott. M. De Leo**	**Commissario Arch. D. Rebesco**		
A) Progetto di gestione del servizio e piano alimentare	**punti max 24**					
A.1 piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti	5	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
A.2 piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali	5	0,80	0,90	0,70	0,80	4,00
A.3 piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati	6	0,50	0,50	0,50	0,50	3,00
A.4 piano delle analisi : quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste; - piano alimentare : valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo	8	0,60	0,65	0,65	0,63	5,07
B) Programma di formazione del personale	**punti max 5**					
Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore	5	0,70	0,50	0,60	0,60	3,00
C) Migliorie al merceologico : fino a punti 6/70	**punti max 6**					
Prodotti biologici supplementari rispetto allo standard richiesto dal capitolato, prodotti DOP/IGP e prodotti a km zero	6	0,30	0,40	0,30	0,33	2,00
D) Gestione delle emergenze	**punti max 5**					
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con l'indicazione delle sedi alternative	5	0,30	0,40	0,50	0,40	2,00
E) Progetti volti alla riduzione dell'impatto ambientale	**punti max 6**					
Utilizzo di prodotti con etichetta ambientale tipo I (Ecolabel, Blauer, Engel…); Utilizzo di prodotti ittici certificati MSC (Marine Stewardship Council); Azioni per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotto con imballaggi "a rendere", o riutilizzabili…..)	**6**	0,50	0,50	0,50	0,50	3,00

F) Ulteriori migliorie di gestione del servizio	**24**					
F.1 Proposte progettuali migliorative del servizio, compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.	**8**	0,50	0,50	0,50	0,50	4,00
F.2 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento dei locali cucina	**8**	0,35	0,40	0,40	0,38	3,07
F.3 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento refettori	8	0,35	0,40	0,40	0,38	3,07
	70					**35,20**

Lì, 24/01/2019 dott. Stefano Maggio dott. Mario De Leo arch. Danilo Rebesco Sig.ra Daniela Aghemo

UNIONE NET

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI BORGARO TORINESE - PERIODO DAL 01/01/2019 AL 31//12/2024 (C.I.G. 7683406336) - IMPORTO A BASE D'ASTA 3.359.931,00

Serenissima Ristorazione spa - Elementi di valutazione offerta tecnica punteggio massimo 70 / 100		**VALUTAZIONI COMMISSIONE**			**Media valutazioni**	**Punteggio**
		Presidente dott. S.Maggio	**Commissario Dott. M. De Leo**	**Commissario Arch. D. Rebesco**		
A) Progetto di gestione del servizio e piano alimentare	**punti max 24**					
A.1 piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti	5	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00
A.2 piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali	5	0,50	0,60	0,70	0,60	3,00
A.3 piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati	6	0,70	0,60	0,70	0,67	4,00
A.4 piano delle analisi : quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste; - piano alimentare : valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo	8	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
B) Programma di formazione del personale	**punti max 5**					
Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore	5	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00
C) Migliorie al merceologico : fino a punti 6/70	**punti max 6**					
Prodotti biologici supplementari rispetto allo standard richiesto dal capitolato, prodotti DOP/IGP e prodotti a km zero	6	0,60	0,70	0,70	0,67	4,00
D) Gestione delle emergenze	**punti max 5**					
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con l'indicazione delle sedi alternative	5	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00
E) Progetti volti alla riduzione dell'impatto ambientale	**punti max 6**					
Utilizzo di prodotti con etichetta ambientale tipo I (Ecolabel, Blauer, Engel…); Utilizzo di prodotti ittici certificati MSC (Marine Stewardship Council); Azioni per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotto con imballaggi "a rendere", o riutilizzabili…..)	**6**	0,80	0,85	0,85	0,83	5,00

F) Ulteriori migliorie di gestione del servizio	**24**					
F.1 Proposte progettuali migliorative del servizio, compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.	**8**	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
F.2 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento dei locali cucina	**8**	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00
F.3 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento refettori	8	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00
	70					**58,13**

lì, 24/01/2019 dott. Stefano Maggio dott. Mario De Leo arch. Danilo Rebesco Sig.ra Daniela Aghemo

UNIONE NET

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI BORGARO TORINESE - PERIODO DAL 01/01/2019 AL 31//12/2024 (C.I.G. 7683406336) - IMPORTO A BASE D'ASTA 3.359.931,00

G.M.I. SERVIZI SRL - Elementi di valutazione offerta tecnica punteggio massimo 70 / 100		**VALUTAZIONI COMMISSIONE**			**Media valutazioni**	**Punteggio**
		Presidente dott. S.Maggio	**Commissario Dott. M. De Leo**	**Commissario Arch. D. Rebesco**		
A) Progetto di gestione del servizio e piano alimentare	**punti max 24**					
A.1 piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti	5	0,30	0,50	0,40	0,40	2,00
A.2 piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali	5	0,20	0,20	0,20	0,20	1,00
A.3 piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati	6	0,30	0,30	0,40	0,33	2,00
A.4 piano delle analisi : quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste; - piano alimentare : valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo	8	0,50	0,50	0,50	0,50	4,00
B) Programma di formazione del personale	**punti max 5**					
Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore	5	0,50	0,60	0,70	0,60	3,00
C) Migliorie al merceologico : fino a punti 6/70	**punti max 6**					
Prodotti biologici supplementari rispetto allo standard richiesto dal capitolato, prodotti DOP/IGP e prodotti a km zero	6	0,50	0,50	0,50	0,50	3,00
D) Gestione delle emergenze	**punti max 5**					
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con l'indicazione delle sedi alternative	5	0,50	0,60	0,70	0,60	3,00

E) Progetti volti alla riduzione dell'impatto ambientale	**punti max 6**					
Utilizzo di prodotti con etichetta ambientale tipo I (Ecolabel, Blauer, Engel…); Utilizzo di prodotti ittici certificati MSC (Marine Stewardship Council); Azioni per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotto con imballaggi "a rendere", o riutilizzabili…..)	**6**	0,60	0,70	0,70	0,67	4,00
F) Ulteriori migliorie di gestione del servizio	**24**					
F.1 Proposte progettuali migliorative del servizio, compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.	**8**	0,70	0,75	0,80	0,75	6,00
F.2 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento dei locali cucina	**8**	0,50	0,50	0,50	0,50	4,00
F.3 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento refettori	8	0,50	0,50	0,50	0,50	4,00
	70					**36,00**

Lì, 24/01/2019 dott. Stefano Maggio dott. Mario De Leo arch. Danilo Rebesco Sig.ra Daniela Aghemo

UNIONE NET

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI BORGARO TORINESE - PERIODO DAL 01/01/2019 AL 31//12/2024 (C.I.G. 7683406336) - IMPORTO A BASE D'ASTA 3.359.931,00

EUTOURIST NEW SRL - Elementi di valutazione offerta tecnica punteggio massimo 70 / 100		**VALUTAZIONI COMMISSIONE**			**Media valutazioni**	**Punteggio**
		Presidente dott. S.Maggio	**Commissario Dott. M. De Leo**	**Commissario Arch. D. Rebesco**		
A) Progetto di gestione del servizio e piano alimentare	**punti max 24**					
A.1 piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti	5	0,30	0,40	0,50	0,40	2,00
A.2 piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali	5	0,70	0,80	0,90	0,80	4,00
A.3 piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati	6	0,35	0,30	0,35	0,33	2,00
A.4 piano delle analisi : quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste; - piano alimentare : valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo	8	0,50	0,50	0,50	0,50	4,00
B) Programma di formazione del personale	**punti max 5**					
Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore	5	0,50	0,60	0,70	0,60	3,00
C) Migliorie al merceologico : fino a punti 6/70	**punti max 6**					
Prodotti biologici supplementari rispetto allo standard richiesto dal capitolato, prodotti DOP/IGP e prodotti a km zero	6	0,70	0,65	0,65	0,67	4,00
D) Gestione delle emergenze	**punti max 5**					
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con l'indicazione delle sedi alternative	5	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
E) Progetti volti alla riduzione dell'impatto ambientale	**punti max 6**					
Utilizzo di prodotti con etichetta ambientale tipo I (Ecolabel, Blauer, Engel…); Utilizzo di prodotti ittici certificati MSC (Marine Stewardship Council); Azioni per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotto con imballaggi "a rendere", o riutilizzabili…..)	**6**	0,50	0,50	0,50	0,50	3,00

F) Ulteriori migliorie di gestione del servizio	**24**					
F.1 Proposte progettuali migliorative del servizio, compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.	**8**	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
F.2 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento dei locali cucina	**8**	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
F.3 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento refettori	8	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00
	70					**47,13**

Lì, 24/01/2018 dott. Stefano Maggio dott. Mario De Leo arch. Danilo Rebesco Sig.ra Daniela Aghemo

UNIONE NET

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI BORGARO TORINESE - PERIODO DAL 01/01/2019 AL 31//12/2024 (C.I.G. 7683406336) - IMPORTO A BASE D'ASTA 3.359.931,00

DUSSMANN SERVICE SRL - Elementi di valutazione offerta tecnica punteggio massimo 70 / 100		VALUTAZIONI COMMISSIONE			Media valutazioni	Punteggio
		Presidente dott. S.Maggio	Commissario Dott. M. De Leo	Commissario Arch. D. Rebesco		
A) Progetto di gestione del servizio e piano alimentare	**punti max 24**					
A.1 piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti	5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
A.2 piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali	5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
A.3 piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati	6	0,80	0,85	0,90	0,85	5,10
A.4 piano delle analisi : quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste; - piano alimentare : valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo	8	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
B) Programma di formazione del personale	**punti max 5**					
Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore	5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
C) Migliorie al merceologico : fino a punti 6/70	**punti max 6**					
Prodotti biologici supplementari rispetto allo standard richiesto dal capitolato, prodotti DOP/IGP e prodotti a km zero	6	0,80	0,85	0,90	0,85	5,10
D) Gestione delle emergenze	**punti max 5**					
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con l'indicazione delle sedi alternative	5	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00
E) Progetti volti alla riduzione dell'impatto ambientale	**punti max 6**					

Utilizzo di prodotti con etichetta ambientale tipo I (Ecolabel, Blauer, Engel…); Utilizzo di prodotti ittici certificati MSC (Marine Stewardship Council); Azioni per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotto con imballaggi "a rendere", o riutilizzabili…..)	**6**	0,80	0,85	0,90	0,85	5,10
F) Ulteriori migliorie di gestione del servizio	**24**					
F.1 Proposte progettuali migliorative del servizio, compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.	**8**	1,00	1,00	1,00	1,00	8,00
F.2 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento dei locali cucina	**8**	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
F.3 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento refettori	8	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
	70					**64,50**

Lì, 24/01/2019 dott. Stefano Maggio dott. Mario De Leo arch. Danilo Rebesco Sig.ra Daniela Aghemo

UNIONE NET

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI BORGARO TORINESE - PERIODO DAL 01/01/2019 AL 31//12/2024 (C.I.G. 7683406336) - IMPORTO A BASE D'ASTA 3.359.931,00

Camst Soc. Coop arl - Elementi di valutazione offerta tecnica punteggio massimo 70 / 100		**VALUTAZIONI COMMISSIONE**			**Media valutazioni**	**Punteggio**
		Presidente dott. S.Maggio	**Commissario Dott. M. De Leo**	**Commissario Arch. D. Rebesco**		
A) Progetto di gestione del servizio e piano alimentare	**punti max 24**					
A.1 piano per le modalità di stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, nonché la produzione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti	5	0,50	0,60	0,70	0,60	3,00
A.2 piano di organizzazione del personale comprendente il numero degli operatori e relative qualifiche professionali	5	0,50	0,60	0,70	0,60	3,00
A.3 piano di pulizia e sanificazione con le modalità di pulizia delle stoviglie, dei contenitori e dei locali (sia del centro cottura che dei refettori), specificando i prodotti utilizzati	6	0,30	0,40	0,35	0,35	2,10
A.4 piano delle analisi : quantità, tipologia e periodicità delle analisi di controllo previste; - piano alimentare : valutazione modalità di approvvigionamento, selezione e accreditamento fornitori, elenco fornitori, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature; gestione delle non conformità di prodotto e di processo	8	0,50	0,50	0,50	0,50	4,00
B) Programma di formazione del personale	**punti max 5**					
Il progetto dovrà contenere il programma di formazione ed aggiornamento che la ditta si impegna ad applicare per tutta la durata dell'appalto al personale impiegato nel servizio, specificando le materie oggetto della formazione, i tempi ed il relativo numero di ore	5	0,50	0,60	0,70	0,60	3,00
C) Migliorie al merceologico : fino a punti 6/70	**punti max 6**					
Prodotti biologici supplementari rispetto allo standard richiesto dal capitolato, prodotti DOP/IGP e prodotti a km zero	6	0,50	0,50	0,50	0,50	3,00
D) Gestione delle emergenze	**punti max 5**					
Il progetto deve prevedere una descrizione sulle modalità di gestione delle emergenze che la ditta si impegna ad adottare, in caso di eventuali guasti e/o imprevisti che compromettano il normale svolgimento del servizio presso il centro di produzione pasti, con l'indicazione delle sedi alternative	5	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
E) Progetti volti alla riduzione dell'impatto ambientale	**punti max 6**					
Utilizzo di prodotti con etichetta ambientale tipo I (Ecolabel, Blauer, Engel…); Utilizzo di prodotti ittici certificati MSC (Marine Stewardship Council); Azioni per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotto con imballaggi "a rendere", o riutilizzabili…..)	**6**	0,50	0,50	0,50	0,50	3,00

F) Ulteriori migliorie di gestione del servizio	**24**					
F.1 Proposte progettuali migliorative del servizio, compatibili con la situazione esistente e dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione mediante un piano di intervento comprendente l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione.	**8**	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
F.2 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento dei locali cucina	**8**	0,75	0,80	0,70	0,75	6,00
F.3 Proposte di interventi strutturali e/o abbellimento refettori	8	0,85	0,90	0,90	0,88	7,07
	70					**44,23**

Lì, 24/01/2019 dott. Stefano Maggio dott. Mario De Leo arch. Danilo Rebesco Sig.ra Daniela Aghemo