

[illegible]

L'organizzazione del personale comprendente	l'organigramma del personale destinato alla produzione, al trasporto dei pasti per gli utenti del Comune di Dello, alla preparazione-riordino dei refettori e alla somministrazione dei pasti. In particolare si richiede di indicare il <u>numero</u> degli operatori da adibire al servizio per i refettori di Dello, specificando per ogni refettorio e per ogni operatore le mansioni, il livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto. Il rapporto minimo del personale/utenza durante le fasi di scodellamento è di 1 (un) addetto ogni 40/45 (quaranta/quarantacinque bambini) l'organigramma del personale destinato alla produzione, al trasporto dei pasti per gli utenti del Comune di Dello, alla preparazione-riordino dei refettori e alla somministrazione dei pasti. In particolare si richiede di indicare il <u>numero</u> degli operatori da adibire al servizio per i refettori di Dello, specificando per ogni refettorio e per ogni operatore le mansioni, il livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto. Il rapporto minimo del personale/utenza durante le fasi di scodellamento è di 1 (un) addetto ogni 40/45 (quaranta/quarantacinque bambini) l'organigramma del personale destinato alla produzione, al trasporto dei pasti per gli utenti del Comune di Dello, alla preparazione-riordino dei refettori e alla somministrazione dei pasti. In particolare si richiede di indicare il <u>numero</u> degli operatori da adibire al servizio per i refettori di Dello, specificando per ogni refettorio e per ogni operatore le mansioni, il livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto. Il rapporto minimo del personale/utenza durante le fasi di scodellamento è di 1 (un) addetto ogni 40/45 (quaranta/quarantacinque bambini)								
		4	10	0,5	0,65	0,5	0,55	2,2	10
	I criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenza, sostituzione, <u>numero</u> persone "jolly" a disposizioneI criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenza, sostituzione, <u>numero</u> persone "jolly" a disposizioneI criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenza, sostituzione, <u>numero</u> persone "jolly" a disposizione	3		0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	
	Presenza di un piano di formazione del personale congruo con le mansioni richieste.	3		0,5	0,65	0,65	0,6	1,5	
Certificazioni di qualità	Verranno assegnati al concorrente PUNTI 1 per il possesso di ogni singola certificazione, o equipollente dettagliatamente specificata, in corso di validità, da dimostrare con idonea documentazione da allegare all'offerta, facendo riferimento al centro cottura indicato per la gestione delle emergenze	8		8	8	8	8		
	ISO 9001:2008		8						
	EN ISO 14001:2004								
	UNI 10854:1999								
	ISO 22005:2007								
	OHSAS 17001:2007								
	ISO 22000:2005								
	SA 8000;								
	CERTIFICAZIONE di conformità delle produzioni biologiche – registrazione EMAS							8	