

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA			
A	Criteri di selezione e controllo dei fornitori		Max 20 punti
	<p>Con tale criterio si intendono valutare le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate e i criteri utilizzati per la selezione e il controllo dei fornitori dei generi alimentari, come declinato dai seguenti sub-criteri:</p>		
	A1	<p>Rifornimento materie prime</p> <p>Il concorrente dovrà specificare le modalità di approvvigionamento delle materie prime che intende adottare, in specie, periodicità, controlli, conservazione, stoccaggio con particolare riferimento ai prodotti deperibili (frutta, carne, verdura, formaggi freschi).</p>	Max 14 pt
A2	<p>Prodotti biologici o a Km 0</p> <p>Il concorrente dovrà specificare i prodotti biologici o a Km zero che intende offrire e la frequenza di utilizzo su base mensile.</p> <p>Resta fermo quanto previsto dall'Art. 5 del Capitolato</p>	Max 6 pt	
B	Piano organizzativo di gestione		Max 14 punti
	<p>Con tale criterio si intendono valutare in particolare l'organico, la formazione e la professionalità degli addetti dedicati al controllo, alla produzione e distribuzione dei pasti, nonché l'organizzazione gestionale e igienica degli spazi come declinato dai seguenti sub-criteri:</p>		
	B1	<p>Proposta di organizzazione del lavoro e formazione del personale.</p> <p>Il Concorrente deve specificare di quali e quanti figure intende avvalersi nell'espletamento del servizio, allegando <i>curricula</i> e piano di formazione predisposto a favore degli stessi, fermi restando l'obbligo di assicurare la presenza delle figure professionali, il rapporto addetti/utenti e tutti gli oneri nell'espletamento del servizio previsti dal Capitolato.</p>	Max 10 pt
B2	<p>Proposta di pulizia e sanificazione degli ambienti e</p>	Max 4 pt	

	<p>delle attrezzature.</p> <p>Il Concorrente deve dimostrare la predisposizione di un programma di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature che ne assicuri la massima igiene. Si prediligeranno i programmi che dimostreranno il minimo impatto ambientale (es: attraverso l'utilizzo di prodotti detergenti a basso impatto ambientale (biodegradabili), tecniche di sanificazione innovative ecc....).</p>	
C	<p>Sistema impiegato per garantire la qualità del servizio</p> <p>Con tale criterio si intendono valutare in particolare gli strumenti di verifica e controllo della qualità dei pasti. Il concorrente dovrà descrivere il piano di analisi in autocontrollo che intende adottare</p>	Max 6 punti
	<p>Modalità di gestione delle emergenze</p> <p>Il concorrente dovrà formulare un piano d'emergenza per la gestione degli imprevisti che verrà valutato in base all'efficacia ed efficienza che sarà in grado di garantire in situazioni imprevedibili ed urgenti (es: sciopero o malattia degli addetti, inutilizzabilità degli strumenti della cucina interruzione di energia elettrica, ecc...) e comunque per migliorarne la gestione in ipotesi di emergenza al di là di quanto già previsto dal CSA.</p>	Max 10 pt
E	<p>Proposte migliorative</p>	Max 17 pt
	<p>E1 Saranno oggetto di valutazione gli ulteriori servizi offerti senza costi, ovvero che comportino vantaggi economici per l'Ente, non contemplati nel progetto di servizio di cui ai precedenti punti, purché attinenti al servizio da prestare (a mero titolo esemplificativo offerte di sponsorizzazione, organizzazione di piccoli eventi/iniziative a favore degli utenti, rinnovo/incremento delle attrezzature e suppellettili in dotazione al centro di cottura. Con riguardo a quest'ultimo punto il concorrente dovrà specificare, in termini di quantità, qualità, tempi e modalità, gli investimenti che intende fare per integrare e/o</p>	Max 12 pt

	<p>sostituire le risorse strumentali e le attrezzature comunali, investimenti che rimarranno in proprietà del Comune per lo svolgimento dei servizi al termine dell'appalto).</p> <p>I servizi migliorativi e/o integrativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la Commissione possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il grado di realizzabilità.</p>	
	<p>E2 Il Concorrente deve dimostrare l'elaborazione e le modalità di realizzazione di progetti di educazione alimentare per i soggetti coinvolti dal servizio e le modalità di riscontro in merito alla qualità del servizio(es: questionari di soddisfazione, riunioni ecc...).</p>	Max 5 pt
F	<p>Fornitura di pasti gratuiti</p> <p>Il concorrente dovrà specificare il numero dei pasti che intende fornire a titolo gratuito per ciascun anno scolastico a favore degli utenti del servizio mensa scolastica.</p>	Max 3
TOTALE PUNTI OFFERTA TECNICA 70 MAX		