Modello offerta tecnica allegato “7”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Punteggio massimo 70 punti** | | | |
| N. | CRITERIO | SUB-CRITERIO | Punteggio |
| A | Caratteristiche generali e sistema organizzativo del servizio  Max 30 | Descrizione del piano operativo di gestione con indicazione:   * + - 1. Modalità di approvvigionamento e stoccaggio derrate alimentari       2. Modalità gestione degli imprevisti e delle emergenze.       3. Modalità di attuazione del piano di autocontrollo   *Criterio motivazionale*  *Organicità e completezza della proposta metodologica, del piano delle attività, della tempistica e delle risorse.* | 15 |
| 8 |
| 7 |
| B | Attività ricreative ed educazione alimentare  Max 13 | * + - 1. Progetto di educazione alimentare per l’utenza (incontri annuali in materia di Educazione alimentare e di comportamento a tavola con presenza di un dietista/nutrizionista) senza costi aggiuntivi per l’Ente   Criterio motivazionale  Rispondenza dell’offerta rispetto alle finalità e agli obiettivi che l’Ente si prefigge secondo quanto indicato dal capitolato. Adeguatezza, pertinenza dei programmi e degli interventi ed innovatività delle attività proposte. Metodi, strumenti, tecniche, varietà e quantità. | 13 |
| C | Proposte migliorative del servizio  Max 12 | 1. Proposte migliorative del servizio a titolo gratuito per l’Ente .   *Criterio motivazionale*  *Grado di rispondenza ed appropriatezza delle proposte in riferimento al servizio e al target dell’utenza. Rilevanza quantitativa, qualitativa della proposta, tempistiche e modalità di svolgimento.* | 12 |
| D | Responsabilità ambientale  Max 10 | 1. Riciclo dei residui di mensa -Recupero e consegna, a cura dell’impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio   *Criterio motivazionale*  *Coerenza del progetto e la sua fattibilità- Tempistica e quantità di protocolli operativi L’impresa dovrà produrre idonea documentazione atta a certificare gli accordi presi con i centri ai quali verranno destinati i residui mensa in questione e le modalità di rendicontazione all’amministrazione delle derrate consegnate* | 10 |
| E | Sistema di qualità del servizio  Max 5 | 1. Tempistica e modalità di monitoraggio del gradimento   ***Criteri motivazionali***  *Modalità e strumenti utilizzati per la verifica e il controllo in itinere della qualità e del buon funzionamento dei servizi, della tempistica, della funzionalità e fattibilità del sistema di documentazione e controllo proposto. Adeguatezza dei report e modulistica proposta* | 5 |