**Modello allegato “6”**

**SCHEMA PER OFFERTA TECNICA**

**Massimo 80 punti**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| N° | INDICATORE | PUNTI MASSIMI |
| **1** | **Modalità operative ed organizzative** | **40** |
| 1-a | Approvvigionamento, produzione, personale assegnato per il servizio, confezionamento, trasporto dei pasti, distribuzione dei pasti, pulizie e sanificazione (con particolare riferimento ad un piano organizzato per il rispetto della normativa e dei protocolli anti COVID-19). | 20 |
| 1-b | Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze | 10 |
| 1-c | Caratteristiche del centro cottura | 10 |
| **2** | **Fornitura e qualità delle derrate alimentari** | **10** |
| 2-a | Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: - IGP, DOP o DOC - | 5 |
| 2-b | Introduzione nel menù di Alimenti a km 0 - Alimenti Biologici | 5 |
| **3** | **Proposte migliorative del servizio** | **25** |
| 3.a | Ogni genere di proposta che la l’I.A. si impegna a realizzare con propri mezzi e risorse senza maggiori oneri per l’A.C., la cui predisposizione potrà apportare miglioramenti e/o perfezionamenti del servizio richiesto | 15 |
| 3.b | Proposte volte a recuperare i prodotti non somministrati e/o consumati destinandoli al consumo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale per attività rivolte agli indigenti. Proposte di riciclo dei residui di mensa e cucina e degli altri rifiuti al fine di ridurre la produzione di rifiuti solidi urbani | 5 |
| 3-c | Fornitura di attrezzature e arredi eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel refettorio (si raccomanda di NON INSERIRE valori di natura economica a pena di esclusione) | 5 |
| **4** | **Attività formative ed educative** | **5** |
| 4-a | Presentazione e realizzazione di progetti/workshop di educazione alimentare rivolti ai bambini | 5 |