

Allegato A - ORGANIZZAZIONE del SERVIZIO MENSA massimo punti 35

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s'invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 4, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

| Oggetto della valutazione | Descrizione |
|---|--------------------|
| <p>Il progetto dovrà descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none">• l'organizzazione del servizio nel suo complesso;• il n. e la tipologia di personale impiegato• il numero, le tipologie/caratteristiche di attrezzature e mezzi messi a disposizione per la cucina, il trasporto e la consegna dei pasti, nel rispetto dei tempi previsti e in funzione del mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti;• le modalità di predisposizione di diete speciali, (es. per ospiti celiaci), su indicazioni mediche, a favore dei soggetti che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche, per motivazioni religiose o per scelte etiche, con la previsione di un livello di qualità pari a quello del menu normale.• la provenienza delle materie prime utilizzate per la predisposizione dei pasti;• il monitoraggio della qualità del servizio erogato. | |
| <p>Saranno maggiormente considerate le offerte che prevedano procedure in grado di evitare il rischio di contaminazione dei cibi, mediante il corretto stoccaggio delle materie prime, la preparazione separata a cura di personale specificamente incaricato alla gestione delle diete speciali e in possesso di idonea formazione.</p> | |

Allegato B - GESTIONE DELLE EMERGENZE massimo 15 punti

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s'invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 2, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

| Oggetto della valutazione | Descrizione |
|--|--------------------|
| Il concorrente dovrà illustrare le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio medesimo | |
| Verranno particolarmente apprezzate le soluzioni che indichino nel dettaglio le iniziative che si intendono adottare nel caso in cui il centro di produzione pasti non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore nonché le modalità di tempestiva sostituzione nel caso di personale assente. | |
| | |

Allegato C - SOSTENIBILITA' AMBIENTALE massimo 15 punti

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s'invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 2, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

| Oggetto della valutazione | Descrizione |
|---|--------------------|
| Il concorrente dovrà indicare le misure che l'impresa intende attuare (ulteriori rispetto a quelle già previste dalle vigenti disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata) ai fini della riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti prodotti e delle emissioni nocive | |
| Verranno particolarmente apprezzate soluzioni riguardanti l'utilizzo di attrezzature/mezzi di trasporto non inquinanti ed il recupero degli imballaggi e altre misure eco-sostenibili | |
| | |

Allegato D - PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE massimo 5 punti

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s'invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 2, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

| Oggetto della valutazione | Descrizione |
|--|--------------------|
| <p>Il concorrente dovrà illustrare eventuali proposte migliorative e ulteriori interventi, anche sperimentali, che si ritengono di adottare in relazione alla specificità e particolarità del servizio (senza oneri ulteriori né per l'Ente né per gli utenti, né per gli operatori, ma solo come valore aggiunto).</p> <p>Inoltre, dovrà indicare con quali risorse (economiche, strumenti e attrezzature, di personale) verranno realizzate tali proposte migliorative e i tempi di attivazione e durata delle medesime.</p> | |
| Verrà valutato particolarmente l'utilizzo di generi alimentati di filiera corta o biologici | |