

ALLEGATO F – TRACCIA PER LA PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DI VILLA SANTINA E LAUCO TRIENNIO 2017-2020

A) STRUTTURA ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO (MAX 20 PUNTI)

A1. Descrizione dettagliata della settimana/mese di lavoro (Piano di lavoro settimanale e mensile degli operatori impiegati nella gestione diretta dell’appalto):

A2. Modalità di ricevimento/gestione delle derrate (descrizione delle tempistiche di consegna, della logistica e della gestione delle non conformità):

A3. Personale impiegato nella gestione diretta dell’appalto:

A3.1 Qualifiche del personale individuato per la gestione dell’appalto:

A3.2 Esperienza del personale individuato per la gestione dell’appalto (tipologia, durata)

A3.3 Formazione acquisita dal personale individuato per la gestione dell’appalto (tipologia dei corsi frequentati e loro durata)

A3.4 Ruoli, attività, mansioni e responsabilità, con descrizione dei protocolli di comportamento in caso di imprevisti

A3.5 Piano triennale della formazione del personale individuato per la gestione dell’appalto (temi e n. ore)

A4. Coordinamento del servizio

A4.1 Descrizione delle modalità di coordinamento del servizio

A4.2 Titolo di studio ed esperienza del coordinatore del servizio (tipologia, durata, formazione acquisita)

B) MIGLIORIE RISPETTO A QUANTO PREVISTO NELL’ALLEGATO 1 DEL CAPITOLATO (CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE) (max 30 punti)

B1. Macinatura della carne presso i centri cottura di Villa Santina e Lauco

- Si
- No

B2. Fornitura di prodotti suini (carne fresca e prosciutto cotto) AQUA

- Si
- No

B3. Formaggio parmigiano/grana padano grattugiato in loco

- Si
 No

B4. Preparazione delle torte presso i centri cottura di Villa Santina e Lauco

- Si
 No

B5. Preparazione dei dolci presso i centri cottura per le feste di compleanno degli alunni delle scuole dell'infanzia di Lauco e delle scuole primarie di Villa Santina e Lauco, con predisposizione di nota informativa per i genitori

- Si
 No

B6. Alimenti particolari da inserire nel menù
(Relazionare sulla proposta)

B7. Utilizzo di prodotti del commercio equo e solidale (da scegliere tra ananas, banane, cioccolato, cacao, zucchero e specificare l'utilizzo nel menù)

(Relazionare sulla proposta)

B8. Utilizzo di prodotti biologici e DOP oltre a quelli già specificati all'allegato "Caratteristiche merceologiche"
(Relazionare sulla proposta)

B9. Utilizzo di prodotti biologici in percentuale superiore al 60% del totale della spesa per acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti

- Si
 No

B10. Fornitura di pesce fresco una volta al mese, da scegliersi tra quelli indicati nell'allegato "Caratteristiche merceologiche" (escluso il tonno)

- Si
 No

B11. Utilizzo di prodotti locali a "chilometri zero"

- Si
 No

B12. Fornitura di trota salmonata AquA (1 volta ogni due mesi)

- Si
 No

B13. Recupero dei pasti non consumati in applicazione della L. 155/2003 e succ. mod. ed int.

- Si
 No

C) PULIZIE (max 5 punti)

C1. Piano delle pulizie dei locali utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica (direttamente e indirettamente): indicare le tempistiche, la frequenza e i prodotti/attrezzi utilizzati (dovrà essere fornita come allegato una scheda con le attività previste e la frequenza, che andrà poi compilata dal personale e consegnata a inizio mese successivo a quello di riferimento alla S.A. – max 2 pagine/4 facciate)

C2. Utilizzo di prodotti di pulizia ecolabel (es: detersivo per lavastoviglie, per la pulizia di superfici, di pavimenti). Da indicare quali.

D) MIGLIORIE E MANUTENZIONI AI CENTRI COTTURA (max 10 punti)

D1. Piano delle manutenzioni ordinarie (tipologia e frequenza) e modalità di intervento in caso di guasto delle apparecchiature. Il rispetto del piano dovrà essere verificabile grazie alla presenza presso il centro cottura di un registro da compilare di volta in volta.

D2. Potenziamento degli utensili e attrezzature esistenti (che rimarranno di proprietà del Comune a fine appalto)

D3. Dotazione di un bancone (tipo self service) per la distribuzione dei pasti, da collocarsi presso il centro ristorante di Villa Santina (che rimarrà di proprietà del Comune a fine appalto)

- Sì
 No

E) INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEGLI UTENTI (max 5 punti)

E1. Progetto per l'organizzazione di iniziative di educazione alimentare (preferibilmente in collaborazione con l'azienda sanitaria e con la scuola). L'organizzazione è a totale carico della ditta.

E1.1 Produzione e distribuzione di materiale informativo/divulgativo con descrizione della modalità di distribuzione (es. carta dei servizi).

- Sì
 No

E1.2 Laboratori a scuola (es: "Facciamo i biscotti", ecc.). Descrivere il progetto, la sua organizzazione e indicare il target di riferimento e il numero di interventi per ogni anno di appalto.

E1.3 Seminari, incontri tematici (max 3 per ogni anno di appalto) rivolti ai genitori/studenti.

- Sì
 No

F) ALTRE OFFERTE MIGLIORATIVE (max 10 punti)

F1.1 Preparazione di menù a tema (a base di asparagi, fast food, a base di pesce, ecc). Indicare i menù proposti e le occasioni in cui si intende proporli.

- Sì
 No

F1.2 Gestione pagamenti da parte degli utenti tramite carta ricaricabile (da avviare nell'A.S. 2017/2018).

- Sì
 No

F1.3 Piano delle emergenze (es interruzione erogazione energia elettrica, acqua, forniture...)

- Sì
 No

F1.4 Altro

- Sì
 No