

MOD. C)

Offerta Tecnica

Sottoscritta dal legale rappresentante e corredata dalla fotocopia di proprio documento di identità

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
in qualità di _____ della Ditta _____
con sede a _____
in via _____ Codice Fiscale _____ Partita Iva _____

DICHIARA

di offrire quanto esposto nell'allegato, parte integrante la presente. L'allegato deve essere firmato su ogni foglio dal medesimo firmatario la presente. La media è a cura della stazione unica.

Luogo _____ Data _____

FIRMA DEL RAPPRESENTANTE LEGALE

OFFERTA TECNICA - MAX PUNTI 55

Il Compilatore la presente offerta tecnica deve provvedere a porre croci o segnale inequivocabile sull'item che ritiene il più adeguato rispetto al capitolato e alla propria proposta. Completare item e laddove occorressero redigere relazioni (indicate) che non devono superare una cartella. Esse devono essere sottoscritte come il presente allegato.

1) QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE		MAX PUNTI 35			
1.1. MODALITA' DI RIFORNIMENTO MATERIE PRIME E LORO STOCCAGGIO		Max Punti 8	Borgarello	Zerbolò	Media
N. fornitori certificati					
max punti 1,00					
fino a n.10 fornitori certificati	max punti 0,50				
oltre a n. 10 fornitori certificati	max punti 1,00				
Frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto					
max punti 3,00					
Bisettimanale	punti 1,00				
Trisettimanale	punti 2,00				
Giornaliera	punti 3,00				
Modalità di gestione prodotti BIO-DOP- IGP					
Commercio equo e solidale					
max punti 1,00					
Bisettimanale	punti 0,25				
Trisettimanale	punti 0,50				
Giornaliera	punti 1,00				
Frequenza delle forniture prodotti DOP					
max punti 1,00					
Bisettimanale	punti 0,25				
Trisettimanale	punti 0,50				
Giornaliera	punti 1,00				
Frequenza delle forniture prodotti IGP					
max punti 1,00					
Bisettimanale	punti 0,25				
Trisettimanale	punti 0,50				
Giornaliera	punti 1,00				
Frequenza delle forniture prodotti COMMERCIO EQUO E SOLIDALE					
max punti 1,00					
Bisettimanale	punti 0,25				
Trisettimanale	punti 0,50				
Giornaliera	punti 1,00				

1.2 MODALITA' DI PREPARAZIONE, COTTURA, CONSERVAZIONE, DISTRIBUZIONE, TRASPORTO, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE	Max Punti 5	Borgarello	Zerbolò	Media
Valutazione qualitativa: descrizione delle modalità operative, introduzioni di accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio max punti 1,00		Relazione	Relazione	
Valutazione qualitativa : piano di autocontrollo max punti 0,50		Relazione	Relazione	
Valutazione qualitativa: sistema rintracciabilità max punti 1,50		Relazione	Relazione	
Valutazione qualitativa: gestione delle emergenze max punti 1,00		Relazione	Relazione	
Valutazione qualitativa: piano di sanificazione, modalità di disinfestazione e derattizzazione max punti 1,00		Relazione	Relazione	

1.3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max Punti 10	Borgarello	Zerbolò	Media
Monte ore addetti alla preparazione (cuoco, aiuto cuoco) max punti 4,00				
da assegnare in proporzione al numero delle ore offerte superiori a 45 mese max punti 4,00		Relazione	Relazione	
Numero addetti alla somministrazione				
Utenti				
Scuola Infanzia e Primaria max punti 3,00				
Rapporto ASM/utenti 1/35 punti 1,50				
Rapporto ASM/utenti 1/30 punti 3,00				
Utenti				
Asilo Nido max punti 3,00				
Rapporto ASM/utenti 1/20 punti 1,50		NO		
Rapporto ASM/utenti 1/15 punti 3,00		NO		
1.4. ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE E RELATIVA	Max	Borgarello	Zerbolò	Media

QUALIFICA	Punti 5			
Direttore del Servizio		Relazione	Relazione	
Curriculum max punti 1,00				
Almeno 3 anni d'esperienza nel settore punti 0,50				
Più di 3 anni d'esperienza nel settore punti 1,00		n. anni	n. anni	
Monte ore presenza in loco Direttore, oltre le 10 ore richieste max punti 1,00		n. ore	n. ore	
Capo cuoco		Relazione	Relazione	
Curriculum max punti 1,00				
Almeno 3 anni d'esperienza nel settore punti 0,30				
Più di 3 anni d'esperienza nel settore punti 1,00		n. anni	n. anni	
Dietista		Relazione	Relazione	
Curriculum max punti 1,00				
Almeno 3 anni d'esperienza nel settore punti 0,50				
Più di 3 anni d'esperienza nel settore punti 1,00		n. anni	n. anni	
Monte ore presenza in loco Dietista max punti 1,00				
Almeno 3 ore settimanali di presenza in loco punti 0,50				
Più di 3 ore settimanali di presenza in loco punti 1,00		n. ore	n. ore	

1.5. FORMAZIONE DEL PERSONALE	Max Punti 2	Borgarello	Zerbolò	Media
Monte ore annuo complessivo max punti 1,00				
Fino 30 ore max punti 0,30				
Oltre 30 ore max punti 1,00		n. ore	n. ore	
Valutazione Programmi max punti 1,00		Relazione	Relazione	

1.6. ANALISI E PRELIEVI	Max Punti 5	Borgarello	Zerbolò	Media
N° tamponi/anno (in loco) di superficie/palmari max punti 3,00				
Almeno n. 3/anno punti 1,00				
Più di n. 3/anno punti 3,00		n. tamponi	n. tamponi	

N. accertamenti/anno su prodotti BIO	max punti 2,00			
Almeno n. 2/anno	punti 1,00			
Più di n. 2/anno	punti 2,00	n. accert.	n. accert.	

2) RIQUALIFICAZIONE CENTRO COTTURA E REFETTORI	MAX PUNTI 10	Borgarello	Zerbolò	Media
Interventi migliorativi sulle strutture (muratura ed impianti), integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o arredi	Max punti 10,00	Relazione a)	Relazione a)	
a) Inserire interventi/costi				

3) INTERVENTI MIGLIORATIVI	MAX PUNTI 5	Borgarello	Zerbolò	Media
Valutazione qualitativa su servizi aggiuntivi e/o migliorativi	max punti 4,00			
N° prodotti e valutazione alimenti BIO, DOP, IGP e prodotti del commercio equo e solidale, oltre a quelli richiesti	max punti 1,00			
Almeno 3	punti 0,50			
Più di 3 prodotti	punti 1,00	n. prodotti	n. prodotti	

4) INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTA ALL'UTENZA	MAX PUNTI 5	Borgarello	Zerbolò	Media
Valutazione delle iniziative e del materiale didattico a supporto	max punti 1,00	Relazione	Relazione	
Numero iniziative Annuo	max punti 1,00	n. annuo	n. annuo	
Monte ore Annuo	max punti 1,00	ore anno	ore anno	