

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE PER LA DURATA DI 60 MESI, OLTRE L’OPZIONE DI RINNOVO PER ULTERIORI 24 MESI

DITTA OFFERENTE _____

Per tutte le caratteristiche/prestazioni elencate le ditte offerenti devono rispondere analiticamente, punto per punto, supportando le risposte con documenti esplicativi da allegare.

N.	CRITERI	SOTTOCRITERI		(Indicare il riferimento per ogni caratteristica richiesta)
1	Organizzazione del servizio: Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio ordinario e lunch box, gestione imprevisti, approvvigionamenti, preparazione, servizio, gestione del personale, attività di verifica e controllo.			
		1A	Modalità di svolgimento, qualità e innovazione	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
		1B	Tracciabilità delle informazioni:	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
2	Interventi su area cottura, sala e locali assegnati: Impegno ad integrare e migliorare le dotazioni tecniche e tecnologiche di servizio, relative sia alla produzione che alla somministrazione dei pasti, oltre che legate all’uso delle aree accessorie.	2A	per ogni attrezzatura e/o miglioria dovrà essere prodotta apposita scheda tecnica e/o materiale illustrativo, sarà inoltre richiesto un progetto unitario degli interventi atto a comprendere la strategia generale, gli interventi e le modalità di esecuzione, prive di oneri accessori a carico dell’Istituto.	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
3	Organizzazione del personale: Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica del profilo professionale e del monte ore totale, con relativa articolazione.	3A	Profilo professionale dell’organico e relativo monte ore di servizio	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
		3B	Supporto figure aggiuntive con specifiche competenze (es. dietista, nutrizionista, ecc.) con indicazione delle ore di frequenza presso l’Istituto	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
4	Addestramento e Formazione del personale: Piano formativo del personale e relativo monte ore suddiviso per mansione specifica.	4A	piano formativo nel suo complesso in termini di ore e appropriatezza della formazione	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
5	Qualifica dei fornitori . Procedura di qualificazione dei fornitori di servizi e/o prodotti, ritenuti connessi o complementari all’esecuzione dell’appalto.	5A	Profilo, referenze e/o accordo quadro di fornitura	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____

		5B	Procedura di nuova qualifica, con particolare riferimento ai criteri di qualità	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
6	Sistemi di verifica e monitoraggio qualità: Sistemi di verifica e monitoraggio in ambito di Sicurezza alimentare, Sicurezza sui luoghi di lavoro, qualità del servizio offerto	6A	azioni intraprese per il mantenimento e la verifica del sistema qualità, incluso la loro efficacia, trasparenza e periodicità.	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
7	Qualità delle derrate alimentari Maggior % di prodotti rispetto ai requisiti CAM	7A	% prodotti filiera corta	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
		7B	% DOP, DOC, IGP	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
		7C	% agricoltura biologica	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
8	Formulazione dei menu: La ditta dovrà presentare una formulazione di menù annuale, indicando specificatamente la filiera e la qualità delle materie prime impiegate e la loro grammatura.	8A	Varietà (numero referenze)	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
		8B	Esclusività (proposta menù speciali)	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
		8C	Rotazione	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
9	Qualità dei MOCA: Verrà prodotto un elenco di tutti i materiali di contatto alimentare suddivisi per: consumabili, stoviglie e attrezzature, con allegate schede tecniche dei principali prodotti, conformi alle linee guida della presente gara	9A	Qualità e piacevolezza	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
		9B	Sostenibilità Ambientale	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
10	Informazione ai consumatori	10A	Progetto di informazione agli utenti in merito a menù, alimentazione, salute e ambiente	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
11	Progetto anti-spreco	11A	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____
12	Migliorie dedicate al servizio	12A	Ulteriori proposte migliorative pertinenti al servizio.	Rif. Pagina - Documento allegato n. _____

FIRMA

Legale rappresentante o altra persona avente i poteri di impegnare la ditta

Documento sottoscritto digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate