

## DITTA:

	OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO 70	Spazio riservato alla Commissione
1	ESPERIENZA MATURATA E DICHIARATA. Esperienza nella preparazione ed erogazione pasti di ristorazione scolastica	MAX PUNTI 10 Ogni anno scolastico di attività 2 punti (periodi inferiori ai 5 mesi non verranno valutati) (Si deve allegare elenco delle scuole dove è stato svolto il servizio e il periodo prestato)	
2	FORNITURA e QUALITA' DERRATE ALIMENTARI	MAX PUNTI 30	
	2.1 Acquisto derrate presso fornitori con sede nel Comune di Scordia	MAX PUNTI 10 Percentuale di acquisto • 0% PUNTI 0 • Da 1% a 30% PUNTI 1 • Dal 31% al 40% PUNTI 3 • Dal 41% al 50% PUNTI 5 • Dal 51% al 70% PUNTI 8 • Oltre il 70% PUNTI 10 (dichiarare la % e dimostrare, in base ai menù riportati nella Tabella Dietetica dell'ASP, gli acquisti che verranno effettuati)	
	2.2 Approvvigionamento alimenti presso fornitori diversificati secondo la tipologia merceologica	MAX PUNTI 10 • centrale unica di acquisto: PUNTI 0 • almeno due fornitori: PUNTI 1 • almeno tre fornitori: PUNTI 3 • almeno quattro fornitori: PUNTI 5 • almeno cinque fornitori: PUNTI 8 • sei ed oltre fornitori: PUNTI 10 (dichiarare il numero dei fornitori e dimostrare, in base ai menù riportati nella Tabella Dietetica dell'ASP, gli acquisti che verranno effettuati)	
	2.3 Introduzione nel menù di prodotti specifici appartenenti ad una delle seguenti categorie: - IGP, DOP o DOC - Alimenti Biologici	MAX PUNTI 10 • olio: PUNTI 3 • pasta: PUNTI 2 • formaggi: PUNTI 3 • legumi: PUNTI 2 (obbligatorio allegare scheda prodotto)	
3	ATTIVITA' RICREATIVE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE. (a totale carico della ditta aggiudicataria) Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza	MAX PUNTI 5 • organizzazione di una festa di fine anno per l'utenza scolastica con oneri a totale carico della ditta: PUNTI 2 • incontri sul tema dell'educazione alimentare e sul comportamento a tavola degli alunni della scuola dell'infanzia con presenza di un dietologo/nutrizionista: per ogni incontro PUNTI 1 (al fine del punteggio dare descrizione particolareggiata di quanto sopra, programmando con date, relatori e location gli incontri)	
4	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE. Piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	MAX PUNTI 5 Numero di ore di formazione pertinenti al servizio: • 4 ore: PUNTI 1 • 8 ore: PUNTI 2 • 16 ore ed oltre: PUNTI 5 (obbligatorio allegare scheda del piano formativo proposto da Ente accreditato per il periodo dell'appalto)	
5	CONTROLLO QUALITA'	MAX PUNTI 5 Numero di certificati di qualità posseduti pertinenti al servizio: • 1 certificato: PUNTI 1 • 2 certificati: PUNTI 2 • 3 e oltre certificati: PUNTI 5 (obbligatorio allegare in copia conforme all'originale i certificati di qualità)	
6	PASTI OFFERTI DALLA DITTA AFFIDATARIA a bambini di famiglie economicamente disagiate	MAX PUNTI 10 Numero di pasti al giorno offerti dalla ditta affidataria a bambini di famiglie economicamente disagiate: • 2 pasti al giorno: PUNTI 2 • 4 pasti al giorno: PUNTI 4 • 6 pasti al giorno: PUNTI 6 • 10 pasti al giorno: PUNTI 10 (l'individuazione dei bambini di famiglie economicamente disagiate sarà effettuata dagli Insegnanti in collaborazione con le Assistenti Sociali del Comune)	
7	MIGLIORAMENTO SERVIZIO (con rilevanza sull'utenza)	MAX PUNTI 5 Indagine di <i>customer satisfaction</i> sul servizio mensa scolastica offerto: • indagine annuale di qualità agli insegnanti: PUNTI 1 • indagine annuale di qualità agli insegnanti e alla famiglie dei bambini: PUNTI 2 • indagine bimestrale di qualità agli insegnanti: PUNTI 3 • indagine bimestrale di qualità agli insegnanti e alla famiglie dei bambini: PUNTI 5 (l'indagine di customer satisfaction deve essere previsto con un questionario di semplice compilazione rivolto agli insegnanti e/o alle famiglie dei bambini partecipanti alla mensa scolastica al fine di misurare il livello di soddisfazione del servizio)	
Totale offerta tecnica			