

ALLEGATO A

OFFERTA TECNICA	Peso	max punti	50
1 – Progetto di risistemazione del locale (arredamento e attrezzature)		max punti	9
Elementi valutati:			
- Chiarezza e completezza della presentazione (descrizione, pianta, disegni); funzionalità in relazione agli spazi interni ed esterni ed all'utenza, aspetto estetico.	4		
- numero, qualità, stato (nuovo-usato) e caratteristiche tecniche di macchinari, attrezzature, arredi interni ed esterni e materiali	5		
2 - Organizzazione del personale e del servizio (n° addetti alle diverse operazioni nei diversi turni)		max punti	9
Elementi valutati:			
- numero addetti per ciascun turno; divisione del lavoro	4		
- organizzazione specifica per gli orari di maggior affluenza	4		
- disponibilità a fornire un servizio di catering per conto ed all'interno dell'istituto	1		
3 - Piano di sanificazione (descrizione delle modalità, dei tempi e dei prodotti utilizzati)		max punti	9
Elementi valutati:			
- frequenza del riordino e delle pulizie distinte per tipologia (con riferimento dettagliato alle superfici, ai pavimenti, ai macchinari, alle stoviglie e altre attrezzature interessate)	5		
- durata media delle pulizie indicate nel punto precedente	2		
- movimentazione, confezionamento, conservazione degli alimenti e manipolazione del denaro	2		
4 - Curriculum aziendale		max punti	14
Elementi valutati:			
- organizzazione aziendale e sistema di approvvigionamenti	2		
- elenco delle precedenti esperienze con enti della PA, e con istituti scolastici (con indicazione per ciascuna esperienza dell' ente, delle date di inizio e termine del rapporto, della causa di risoluzione, delle caratteristiche del servizio)	5		
- certificazione di qualità	2		
- dichiarazione di non aver subito sanzioni dalle competenti autorità igienico sanitarie negli ultimi 3 anni Di attività effettiva (per le imprese di più recente costituzione si attribuirà un punto per ogni anno intero di attività effettiva)	5		
5 - Altre informazioni		max punti	9
Elementi valutati:			
- caratteristiche delle materie prime (vedi Nota 1)	7		
- presenza di prodotti del commercio equo-solidale o da circuiti bio (specificare quali)	2		

Nota 1

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

Fermo restando quanto contenuto nel capitolato d'oneri, con riferimento ai requisiti obbligatori richiesti per determinate tipologie di prodotti, la scheda (in forma libera) titolata "CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME" dovrà fornire informazioni sulle materie prime utilizzate. Tali informazioni possono riguardare aspetti intrinseci della materia, la marca, la provenienza, il processo produttivo (es. il tipo di confezionamento, produzione propria, freschezza) ed altro. La valutazione terrà conto della completezza e del dettaglio delle informazioni fornite, oltre che l'uso di prodotti locali (pane toscano, prosciutto e olio di aziende locali, schiacciate croccanti ecc.). Prenderà in considerazione anche il merito delle informazioni qualora queste consentano di individuare un indiscutibile innalzamento del livello qualitativo.