

Elaborato 1 - ORGANIZZAZIONE del SERVIZIO MENSA massimo punti 25

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s'invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 4, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
<p>Il progetto dovrà descrivere:</p> <ul style="list-style-type: none">- l'organizzazione del servizio nel suo complesso;- il n. e la tipologia di personale impiegato;- il numero, le tipologie/caratteristiche di attrezzature e mezzi messi a disposizione per la cucina, il trasporto e la consegna dei pasti, nel rispetto dei tempi previsti e in funzione del mantenimento della temperatura e della qualità organolettica dei pasti;- le modalità di predisposizione delle eventuali diete speciali, (es. per ospiti celiaci), su indicazioni mediche, a favore dei soggetti che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche, per motivazioni religiose o per scelte etiche, con la previsione di un livello di qualità pari a quello del menu normale.- il monitoraggio della qualità del servizio erogato.	
<p>Si riterranno maggiormente adeguate le offerte che prevedano procedure in grado di evitare il rischio di contaminazione dei cibi, mediante il corretto stoccaggio delle materie prime, la preparazione separata a cura di personale specificamente incaricato alla gestione delle diete speciali e in possesso di idonea formazione</p>	

Elaborato 2 – FORNITURA DEI PRODOTTI massimo 20 punti

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s'invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 2, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
<p>Il progetto dovrà descrivere</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fornitura materie prime (come da Manuale in mensa con gusto – Scuole, dell’ASLTO3 allegato), compresi gli alimenti biologici; - la fornitura delle derrate alimentari di stagione e provenienti da zone geografiche il più possibile vicine al Comune di Fenestrelle (c.d. km zero); - la fornitura prodotti biologici certificati; - la fornitura di carni; 	
<p>Si riterranno maggiormente adeguate le offerte che prevedano la fornitura di prodotti locali ed a km 0.</p>	

Elaborato 3 - SOSTENIBILITA' AMBIENTALE massimo 10 punti

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s’invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 2, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
<p>Il progetto dovrà descrivere le misure che l’impresa intende attuare (ulteriori rispetto a quelle già previste dalle vigenti disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata) ai fini della riduzione dell’impatto ambientale dei rifiuti prodotti e delle emissioni nocive.</p>	
<p>Si riterranno maggiormente adeguate le offerte riguardanti l’utilizzo di attrezzature/mezzi di trasporto non inquinanti ed il recupero degli imballaggi e altre misure eco-sostenibili.</p>	

Elaborato 4 - GESTIONE DELLE EMERGENZE massimo 10 punti

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s’invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 2, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
Il progetto dovrà descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio, al fine di garantire la regolare esecuzione del servizio medesimo.	
Si riterranno maggiormente adeguate le offerte che indichino nel dettaglio le iniziative che si intendono adottare nel caso in cui il centro di produzione pasti non sia in grado di funzionare per cause di forza maggiore nonché le modalità di tempestiva sostituzione nel caso di personale assente.	

Elaborato 5 - PROPOSTE MIGLIORATIVE/INNOVATIVE massimo 5 punti

Per consentire la comparazione fra le diverse offerte, s'invitano le Ditte concorrenti ad utilizzare il presente schema in un numero di cartelle non superiore a n. 2, ciascuna di una sola facciata, formato A4, numerate progressivamente, carattere Arial 12, max 25 righe per pagina, comprese eventuali tabelle e/o allegati.

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
Il progetto dovrà descrivere eventuali proposte migliorative e ulteriori interventi, anche sperimentali, che si ritengono di adottare in relazione alla specificità e particolarità del servizio (senza oneri ulteriori né per l'Ente né per gli utenti, né per gli operatori, ma solo come valore aggiunto). Inoltre, dovrà indicare con quali risorse (economiche, strumenti e attrezzature, di personale) verranno realizzate tali proposte migliorative e i tempi di attivazione e durata delle medesime.	
Si riterranno maggiormente adeguate le offerte che prevedano l'offerta, nel rispetto di quanto indicato nel capitolato d'appalto e delle tabelle redatte dall'ASL TO3 e senza oneri ulteriori per la stazione appaltante, di ulteriori prodotti, anche in occasione di particolari ricorrenze.	