

IL PRESENTE MODELLO DEVE ESSERE COMPILATO INDICANDO, PER OGNI SUB-CRITERIO, LA LETTERA CORRISPONDENTE ALLE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO OFFERTO MEDIANTE L'OFFERTA ECONOMICA.					
SERVIZIO BAR					
PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE 70/100					
N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	punti max		sub-criteri di valutazione	T
1	<i>Sistema di organizzazione del servizio e del personale</i>	12	1.1	DISPONIBILITÀ GIORNALIERA PER IL SERVIZIO BAR/BUFFETTERIA DI PRODOTTI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO E SUOI DERIVATI A) Si B) No	A) 4 B) 0
			1.2	ANNI DI ESPERIENZA MATURATA DALLA SOCIETÀ NEL SERVIZIO BAR (iscrizione alla CCIAA nel settore oggetto dell'appalto) A) Superiore a 5 anni B) Superiore a 3 fino a 5 anni C) Inferiore o uguale a 3 anni	A) 4 B) 2 C) 0
			1.3	COMPOSIZIONE TEAM <i>Da presentare in allegato curricula a dimostrazione a pena di esclusione</i> A) Personale con esperienza gestionale e/o di responsabilità nel servizio bar superiore a 5 anni; B) Personale dotato di esperienza gestionale nel servizio bar pari o superiore a 3 anni; C) Personale dotato di esperienza gestionale nel servizio bar inferiore a 3 anni D) Nessuna esperienza	A) 4 B) 2 C) 1 D) 0
2	<i>Metodologie tecnico-operative per lo svolgimento ed il controllo del servizio</i>	4	2.1	CORSI DI AGGIORNAMENTI DEL PERSONALE ADDETTO AL BAR, CON CADENZA ANNUALE, PER TUTTA LA DURATA DEL SERVIZIO, A) Se distinto per ogni figura professionale B) Se con formazione generica C) Nessuna formazione	A) 2 B) 1 C) 0
			2.2	MODALITÀ ORGANIZZATIVE PER TURNI E SOSTITUZIONI A) SI B) NO	A) 2 B) 0
3	<i>Possesso delle certificazioni</i>	5	3	AMBIENTALE UNI EN ISO 14001; ETICA SA 8000:2014; SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO ISO 45001; Allegare copia della certificazione a pena di esclusione (In caso di aggiudicazione sarà richiesta copia autenticata) A) Possesso delle tre certificazioni; B) Possesso di almeno due delle tre certificazioni, compresa ISO 45001; C) La sola certificazione ISO 45001; D) La presentazione di due certificazioni eccetto ISO 45001 E) La presentazione di una certificazione eccetto ISO 45001 F) Nessuna certificazione	A) 5 B) 4 C) 3 D) 2 E) 1 F) 0
4	<i>Proposte afferenti alla qualità degli alimenti</i>	24	4.1	FORNITURA DI ORTOFRUTTA (PERCENTUALE DI PESO SUL TOTALE (%) DI FRUTTA, VERDURE ED ORTAGGI), PROVENIENTE DA PRODUZIONE BIOLOGICA E/O A CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA AI SENSI DELLA LEGGE 17 MAGGIO 2022, N.61 A) Peso >= 30% B) Peso >=20% <30 % C) Peso >=10% <20 % D) Peso < 10%	A) 8 B) 5 C) 2 D) 0
			4.2	FORNITURA SALUMI E FORMAGGI (PERCENTUALE DI PESO SUL TOTALE (%) DI SALUMI E FORMAGGI) PROVENIENTI DA PRODUZIONI BIOLOGICHE E/O A CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA AI SENSI DELLA LEGGE 17 MAGGIO 2022, N.61 A) Peso >= 40 % B) Peso >=35% <40% C) Peso >=30% <35% D) Peso <30%	A) 8 B) 5 C) 2 D) 0
			4.3	FORNITURA DI PANE E PRODOTTI DA FORNO, PASTA, RISO, FARINA POLENTA, LEGUMI, CEREALI PROVENIENTE DA PRODUZIONI BIOLOGICHE IN PERCENTUALE RISPETTO AL TOTALE UTILIZZATO A) Prodotti da chilometro zero e filiera corta proveniente da produzione biologica B) Prodotti da chilometro zero e filiera corta C) Nessuno	A) 8 B) 4 C) 0
5	<i>CrITERI di sostenibilità ambientale</i>	10	5.1	UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA CON MARCHIO DI QUALITÀ ECOLOGICA DELL'UNIONE EUROPEA "ECOLABEL UE" A) SI B) NO	A) 5 B) 0
			5.2	MISURE DI RIDUZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI E DELL'IMPATTO AMBIENTALE A) SI B) NO	A) 5 B) 0

8	<p>Customer care</p> <p>Attesa l'importanza di una costante relazione tra il cliente, la società affidataria dei servizi bar e la committenza, al fine di aumentare il gradimento dell'utenza per i servizi offerti, il concorrente presenterà proposte atte ad incentivare la relazione comunicativa tra il brand ed il cliente attraverso la previsione di sistemi informatici (portale web o app.) per questionari di soddisfazione da condividere con il Direttore di esecuzione, nonché un modello di analisi del feedback ricevuti dall'utenza nell'ottica di un continuo miglioramento del servizio. In seno al progetto sarà fornita una descrizione dei benefici attesi ed il cronoprogramma di realizzazione</p>	15	8	<p>CUSTOMER CARE <i>(da allegare all'OFFERTA tecnica a pena di esclusione)</i></p> <p>A) Progetto per l'attivazione, entro i primi quattro mesi dall'affidamento del servizio, di tutte le 3 azioni indicate che migliorino l'attenzione per l'utenza. B) Progetto per l'attivazione, entro i primi quattro mesi dall'affidamento del servizio, di almeno 2 delle azioni indicate che migliorino l'attenzione per l'utenza. C) Progetto per l'attivazione, entro i primi quattro mesi dall'affidamento del servizio, di almeno 1 delle azioni indicate che migliorino l'attenzione per l'utenza. D) Nessun progetto</p>	<p>A) 15 B) 10 C) 5 D) 0</p>
Totale		70			70

ATTENZIONE: INVIARE IL DOCUMENTO COMPILATO ESCLUSIVAMENTE ALL'INTERNO DELL'OFFERTA TECNICA. NON INVIARE IL DOCUMENTO NELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.