

CATERING e BUFFET
Modelli di bando

Modello di bando/capitolato per il servizio di ristorazione catering

OGGETTO DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ... L'appalto comprende infine la preparazione, cottura, confezionamento e consegna di pasti per eventi organizzati dall'Amministrazione Comunale nell'arco dell'intero anno, fatta eccezione del mese di agosto, in luoghi da essa indicati.

Punto

Criteria per stabilire l'offerta economicamente vantaggiosa:

Per poter valutare al meglio le capacità imprenditoriali delle imprese partecipanti, l'offerta di gestione del servizio verrà esaminata tenendo conto dei seguenti parametri:

ELEMENTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
PREZZO UNITARIO PASTO	30 punti
PROGETTO TECNICO:	
a) Sistema organizzativo di fornitura del servizio <ul style="list-style-type: none">• Organizzazione del servizio;• Sistemi di responsabilità e di controllo in particolare: autocontrollo igienico secondo il metodo HACCP;• Menù invernale ed estivo con relative tabelle dietetiche;• Elenco fornitori e schede tecniche relative alle materie prime acquistate;• Sicurezza;• Struttura organizzativa relativa la personale dell'impresa (gestione, mobilità/sostituzione per ferie, malattie, ecc.);• Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;• Impegno a realizzare iniziative di educazione alimentare per le scuole materne, elementari e medie del Comune;	25 punti
b) Personale <ul style="list-style-type: none">• Organici in servizio (persone ed ore);• Tempi e turni di lavoro;• Metodologie e tecniche operative;• Programmi di lavoro;	15 punti
c) Alimenti e menù: <ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche merceologiche delle materie prime;• Proposte di alimenti di diversa qualità e caratteristiche;• Menù per utenze e ricorrenze particolari;• Procedure di gestione delle diete speciali;• Certificazione dei prodotti;	13 punti

<p>c) Curriculum aziendale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali commesse negli ultimi 3 anni nell'ambito della ristorazione scolastica; • Fatturato degli ultimi 4 anni relativo alla ristorazione scolastica; • Titoli di studio e professionali dei tecnici/dirigenti; • Certificazione di parte terza del sistema di qualità aziendale in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2000; 	7 punti
<p>d) Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrazione di attrezzature e arredi; • Progetto di gestione completa della registrazione dei pasti forniti e della riscossione delle rette; • Offerta di ulteriori derrate provenienti da agricoltura biologica; • Offerta di frutta proveniente dal Commercio Equo e Solidale. 	10 punti