**Allegato 3\_Schema di oferta Tecnica**

Il concorrente deve presentare una Relazione tecnica articolata nei seguenti paragrafi:

1. **Presentazione del Proponente**

*Descrivere sinteticamente l’esperienza nel settore della ristorazione con particolare focus sui seguenti elementi:*

* *Esperienze presso enti/ istituzioni nel settore pubblico o privato;*
* *Possesso di certificazioni di qualità in materia ambientale e sicurezza agroalimentare di cui ai criteri di valutazione dell’offerta tecnica indicati nel disciplinare*

*Le principali esperienze nel settore devono essere certificate mediante attestazioni di regolare esecuzione rilasciate dagli enti pubblici o privati*

1. **Modalità di gestione dei servizi**

*Descrivere la proposta con riferimento ai seguenti aspetti:*

* *modalità di organizzazione e gestione delle diverse tipologie di servizi, congruità e ore d'impiego del personale, organizzazione del lavoro al fine di assicurare un servizio celere specie con riferimento al servizio di bar e ristorazione;*
* *varietà dei pasti erogati e rotazione dei menù;*
* *preparazione di menù speciali (in prossimità di festività, di richieste o di altre occasioni speciali da concordare con l'Amministrazione);*
* *tipologia e marchio dei prodotti offerti per il servizio di coffee break;*
* *provenienza dei prodotti e modalità di selezione dei fornitori.*
1. **Sistema di rendicontazione dei pasti erogati**

*Descrivere il sistema di reportistica/ rendicontazione nei confronti dell’amministrazione dei pasti erogati, distinto per tipologia (pasti a buffet, pasti da asporto, pasti alla carta, servizio bar, ecc.)*

1. **Materie impiegate e sistemi di supporto**

*Riportare, inoltre, attraverso una tabella riepilogativa, secondo il modello di seguito riportato, la propria proposta con riferimento ai criteri di valutazione dell’offerta tecnica indicati nel Disciplinare :*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ID** | **Criterio** | **Proposta** | **Descrizione***In caso di risposta positiva riportare gli elementi di dettaglio* |
| **2** | **Utilizzo di carne bovina e avicunicola di "Origine Italia" (ovvero nata, allevata e macellata in Italia):** |  |  |
| *2.1* | *carne bovina “Origine Italia”* |  |  |
| *2.2* | *carne avicunicola “Origine Italia”* |  |  |
| *2.3* | *No* |  |  |
| **3** | **Preparazione menù a base di pesce:** |  |  |
| *3.1* | *3 volte a settimana sia alla carta che a buffet* |  |  |
| *3.2* | *2 volte a settimana sia alla carta che a buffet* |  |  |
| *3.3* | *1 volta a settimana sia alla carta che a buffet* |  |  |
| *3.4* | *Nessun menù a base di pesce* |  |  |
| **4** | **Preparazione di menù vegani:** |  |  |
| *4.1* | *Primo e secondo piatto* |  |  |
| *4.2* | *Primo o secondo piatto* |  |  |
| *4.3* | *No* |  |  |
| **5** | **Utilizzo, per il cibo da asporto, di contenitori eco-sostenibili** |  |  |
| *5.1* | *Si* |  |  |
| *5.2* | *No* |  |  |
| ***7*** | **Messa a disposizione degli utenti di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti** |  |  |
| *7.1* | *Si* |  |  |
| *7.2* | *No* |  |  |
| **8** | **Valutazione del servizio di ristorazione e di soddisfazione dell'utenza** |  |  |
| *8.1* | *Si, con cadenza almeno semestrale* |  |  |
| *8.1* | *No* |  |  |
| **9** | **Con riferimento ai prodotti da bar, percentuale di sconto applicato rispetto al listino Assobar** | *Riportare la percentuale di sconto applicato* |  |

1. **Elementi migliorativi**

*Riportare eventuali soluzioni/proposte migliorative offerte rispetto a quanto richiesto nel Capitolato.*

1. **Destinazione cibo non somministrato**

*Riportare la proposta per la destinazione del cibo non somministrato.*