**Procedura Aperta - svolta in modalità telematica - per l’affidamento del Servizio Di Refezione Scolastica per i plessi del Comune di Poppi, riservata alle Cooperative Sociali di tipo B Ex Art. 1, Comma 1, Lett. B Della L. 381/1991**

**MODULO PROGETTUALE**

**COMPILARE SOLO L’INTERNO DELLE CASELLE CON SFONDO VERDE**

**CRITERIO A) QUALITA’ DEL PROGETTO DI INSERIMENTO LAVORATIVO E DELL’ORGANIZZAZIONE DELLA COOPERATIVA (Max 26 punti)\***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A.1)** | **Progetto per l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati idonei al servizio (18 PUNTI MAX)** | |
| **Criterio / Sub-criterio** | | **PROPOSTA PROGETTUALE** |
| **A.1.1)** | Soggetti appartenenti alle categorie svantaggiate. |  |
| **A.1.2)** | Qualità, continuità e personalizzazione del programma terapeutico. |  |
| **A.1.3)** | Metodologia della collocazione delle persone svantaggiate. |  |
| **A.1.4)** | Percorsi formativi dedicati alle persone svantaggiate. |  |
| **A.1.6)** | Raccordi con esperienze realizzate. |  |
| **A.2)** | **Programma di gestione tecnico-organizzativa del servizio e personale impiegato (5 PUNTI MAX)** | |
|  | | |
| **A.3)** | **Programma di controllo della qualità rispetto agli obiettivi da perseguire (inserimento lavorativo, gestione tecnico-organizzativa) (3 PUNTI MAX)** | |
|  | | |

***\*N.B.****: Dovrà essere descritta in forma chiara e sintetica la soluzione tecnico funzionale per lo svolgimento del servizio in termini di metodologie operative proposte, modalità di gestione del servizio funzionale all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate, organizzazione e logistica che la Cooperativa intende proporre, indicazione del numero di ore previsto per il servizio e del personale distinto per livelli. Il progetto presentato dalla cooperativa sarà valutato sotto il profilo di progetto teso alla promozione dell'inserimento e dell'integrazione lavorativa delle persone disabili nel mondo del lavoro sia sotto il profilo più strettamente tecnico-gestionale, rilevando in tale caso l'organizzazione del servizio conforme alle indicazioni del Capitolato Descrittivo Prestazionale e le modalità di gestione del personale.*

**CRITERIO B) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO (Max 26 punti)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Criterio / Sub-criterio** | **PROPOSTA PROGETTUALE** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **B.1** | **Procedure di produzione del pasto** |  |
| **B.2** | ***Professionalità delle figure specialistiche impiegate*** |  |
| **B.3** | ***Gestione delle emergenze operative*** |  |
| **B.4** | ***Iniziative di comunicazione ed educazione alimentare rivolte ai bambini, ai genitori e agli insegnanti.*** |  |
| **B.5** | ***Piano di informazione agli utenti*** |  |
| **B.6** | ***Merende e rinfreschi gratuiti in occasioni di festività (Halloween – Natale – Carnevale – Pasqua – fine anno).*** |  |

**CRITERIO C) - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (Punti max 18)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criterio / Sub-criterio** | | **PROPOSTA PROGETTUALE** |
| **C.1** | **Frutta, ortaggi, legumi, cereali da produzione biologica.** |  |
| **C.2** | **Carne bovina proveniente da produzione biologica** |  |
| **C.3** | **Carne suina proveniente da produzione biologica** |  |
| **C.4** | **Carne avicola proveniente da produzione biologica** |  |
| **C.5** | **Alimenti a filiera corta che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali.**  **Categoria prodotti:**   * **Carne** * **Latticini** * **Frutta** * **Verdura** * **Olio** |  |