2. Modello per la presentazione dell'offerta tecnica

Spett.le
Provincia Autonoma di Trento
Servizio Appalti

Appalto, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione per la Comunità territoriale della val di fiemme.

- Progetto per la gestione del servizio di ristorazione / OFFERTA TECNICA -

Io sottoscritto _____ in qualità di _____, autorizzato a rappresentare legalmente la società _____ Cod.Fisc. _____

P.I. _____ con sede legale in _____ via _____ n° _____

FORMULO

L'OFFERTA TECNICA DI SEGUITO RIPORTATA:
(nel rispetto delle richieste del capitolato speciale d'appalto contenente gli elementi oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'aggiudicazione del presente appalto)

Compilare le seguenti sezioni:

1) PROGETTO DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico, allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma ed all'uso responsabile della risorsa idrica).

*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 1***

2) PIANO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI
*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 2,** avuto riguardo all'allegato A del Capitolato speciale.*

3) PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI
*Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello **allegato 3***

4) QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

*Il concorrente compili le **seguenti tabelle** nonché il compili e sottoscriva il modello **allegato n. 4***

Tipologia di produzione	% peso sul totale NB: max valutabile 45% complessivo
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 35% _____**%**
prodotti IGP, DOP, STG	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 20%

produzione integrata	_____%
prodotti tipici e tradizionali	

Carne

Tipologia di produzione	% peso sul totale NB: max valutabile 40%
produzione biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 20% _____%
prodotti IGP, DOP	
prodotti tipici e tradizionali	

Pesce

Tipologia di produzione	% peso sul totale NB: max valutabile 15%
Acquacoltura biologica	punti % in più rispetto al valore obbligatorio 35% _____%
Pesca sostenibile	

NB: va compilata la tabella allegato 4.

In caso di discordanza tra le percentuali della tabella sopra riportata e la tabella allegato 4 prevale quanto riportato nell'allegato 4.

5) TIPOLOGIE DI DERRATE ALIMENTARI "KM0", A FILIERA TRENTINA, A FILIERA INTERAMENTE TRENTINA- OLTRE A QUELLE PREVISTE COME OBBLIGATORIE DAL CAPITOLATO A GARANZIA DELLA FRESCHEZZA - ED AL FINE DI DARE SEGUITO ALLE INIZIATIVE DI CUI AL SUCCESSIVO PUNTO 6 CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DEL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L'OFFERTA

Il concorrente compili la seguente tabella:

PRODOTTI A KM 0 – FILIERA TRENTINA – FILIERA INTERAMENTE TRENTINA	Indicare SI/NO
Carni bovine	
Frutta fresca (mele, pere, fragole, pesche, albicocche, kiwi, prugne e susine)	
Trote	
Latte e derivati	
Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	

6) PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE SULLA EDUCAZIONE ALIMENTARE E SULL'ACCULTURAMENTO SULLE CONDIZIONI STORICO GEOGRAFICHE E SOCIALI TRENTINE

Tipologia dell'iniziativa: (il concorrente contrassegni la\le voce\voci che interessa)

- ☐ Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo (indicare il tipo): [all. 5a]
  - o Supporto cartaceo;
  - o Supporto elettronico (disponibile su web);
  - o App dedicata (iOs, Android).
- ☐ Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari). [all. 5b]
- ☐ Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute. [all. 5c]

Coinvolgimento stakeholder nella fase di coprogettazione delle iniziative finalizzato all'integrazione con Iniziative già attive nel contesto locale:

- ☐ Nella fase di progettazione dell'iniziativa si prevede il coinvolgimento di (contrassegnare la\le voce\voci) :

- o Commissioni Mense Scolastiche
- o Istituti Scolastici
- o Azienda Sanitaria Locale
- o Produttori locali

Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui ai modelli ***allegati 5a, 5b, 5c.***

7) IMPIEGO PRODOTTI PROVENIENTI DA COOPERATIVE SOCIALI.
Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:
 prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali,

 prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione/trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

Stima dell'incidenza % del fatturato dei prodotti provenienti da cooperative sociali, rispetto al fatturato complessivo su base annua che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto:

_____**%** *(attenzione riportare esclusivamente un dato % senza alcun dato in valore assoluto*).

8) PIANO DI PRODUZIONE, PIANO DI IGIENE AMBIENTALE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello ***allegato 6****, avendo riguardo all'allegato D al Capitolato speciale.*

9) INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE
Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello ***allegato 7***

10) PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE
Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello ***allegato 8***

11) PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI (con particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni).
Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello ***allegato 9****, avendo riguardo all'allegato D del capitolato speciale.*

12) INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO
Il concorrente descriva il progetto secondo le indicazioni di cui al modello ***allegato 10***

Data, _____

_____
Firma del legale rappresentante

ALLEGATO 1

PROGETTO DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (con particolare attenzione all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico ed allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma) ed all'uso responsabile della risorsa idrica.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 2

PROGETTO DI VEICOLAZIONE PASTI IN CONSIDERAZIONE DELLE POTENZIALITA' DEI CENTRI DI COTTURA E DELLA DISLOCAZIONE DELLE STRUTTURE

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 3

PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI (con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata)

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 4 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 4

QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

Le indicazioni recate nella tabella che segue danno conto sia del conseguimento delle percentuali minime stabilite dal capitolato, sia degli eventuali valori superiori, che danno titolo al punteggio.

Stima incidenza % del peso sulla fornitura complessiva			
		Segnalare con sì i prodotti proposti BIO	Segnalare con sì i prodotti proposti IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali
FRUTTA			
Alibicocche	0,475%		
Arance	3,193%		
Banane	5,778%		
Clementine	2,710%		
Fragole	0,005%		
Kiwi	0,677%		
Limoni	0,077%		
Mandarini	0,007%		
Mele	6,104%		
Miakawa	0,418%		
Noci	0,010%		
Pere	3,288%		
Pesche	1,773%		
Pinoli	0,004%		
Uva	0,531%		
Uvetta sultanina	0,001%		
Succo limone	0,029%		
	25,08%		
VERDURA			
Aglio	0,011%		
Andivia	0,017%		
Basilico	0,043%		
Biete	1,177%		
Borlotti	0,026%		
Broccoli	0,512%		
Capucci	2,223%		
Carote	4,866%		
Cavolfiore	0,674%		
Cipolle	0,806%		
Coste	0,135%		
Fagiolini	1,523%		
Finocchi	0,381%		
Insalata	2,304%		
Lattuga	0,009%		

Mais	0,010%		
Melanzane	0,029%		
Pan di zucchero	0,690%		
Perperoni	0,026%		
Piselli	0,333%		
Pomodori	1,361%		
Porri	0,192%		
Prezzemolo	0,026%		
Radicchio	1,068%		
Rape	0,028%		
Rucola	0,006%		
Sedano	0,210%		
Spinaci	1,507%		
Trentina	0,258%		
Verze	0,011%		
Zucca	0,030%		
Zucchine	1,597%		
Polpa pomodoro	6,412%		
	28,50%		
LEGUMI			
Ceci	0,032%		
Lenticchie	0,016%		
Misti per zuppa	0,009%		
Orzo	0,064%		
	0,12%		
PATATE **6,81%**			
OLIO			
Olio e.v.o.	1,053%		
Olio semi arachide	1,487%		
	2,54%		
PASTA			
Conchiglie	0,129%		
Ditalini	0,099%		
Farfalle	1,054%		
Fusilli	1,380%		
Gnocchetti	1,525%		
Gomiti	0,009%		
Grattini	0,012%		
Mezze penne	2,414%		
Pasta all'uovo	0,717%		
Pennette	1,063%		
Pipe	0,351%		
Risone	0,079%		
Sedanini	0,299%		
Spaghetti	0,108%		
Stelline	0,117%		
Tempestina	0,002%		
Tortiglioni	0,579%		

	9,9%		
PANE			
Zoccoletto	9,865%		
Pane integrale	1,050%		
Pane grattugiato	0,338%		
Pane per canederli	0,106%		
	11,35%		
RISO	**2,8%**		
FARINA 00	**1,2%**		
FARINA POLENTA	**0,2%**		
FORMAGGI	**2,9%**		
YOGURT	**4,4%**		
LATTE	**4,2%**		
TOTALE	**100,0%**		

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 5a PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE SULLA EDUCAZIONE ALIMENTARE

Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo

Titolo:_____

Tipo:

- ☐ Supporto cartaceo;
- ☐ Supporto elettronico (disponibile su web);
- ☐ App dedicata (iOs, Android).

Finalità: (max 5 righe)_____

Descrizione dell'iniziativa: (max 20 righe) _____

Contenuti:

- ☐ Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- ☐ Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- ☐ Dietetica per volumi.
- ☐ Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- ☐ Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- ☐ Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari:_____

Collaborazione con enti e istituzioni locali per l'allestimento:

- ☐ Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- ☐ Commissioni Mense Scolastiche
- ☐ Istituti Scolastici
- ☐ Azienda Sanitaria Locale
- ☐ Produttori locali
- ☐ Altro, Specifica_____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:_____

Modalità di distribuzione:_____

N.B.: la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici.

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 5b Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari).

Titolo:_____

Finalità: (max 5 righe)_____

Descrizione dell'iniziativa: (max 20 righe) _____

Contenuti:

☐ Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.

☐ Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.

☐ Dietetica per volumi.

☐ Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.

☐ Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).

☐ Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari:_____

Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

☐ Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.

☐ Commissioni Mense Scolastiche

☐ Istituti Scolastici

☐ Agenzia Provinciale Protezione Ambiente

☐ Azienda Sanitaria Locale

☐ Produttori locali

☐ Altro, Specifica_____

Esperti coinvolti:_____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:_____

Modalità di invito all'evento:_____

N.B.: la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 5c Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute.

Titolo:_____

Finalità: (max 10 righe)_____

Descrizione dell'iniziativa: (max 35 righe) _____

Contenuti:

☐ Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.

☐ Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.

☐ Dietetica per volumi.

☐ Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.

☐ Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).

☐ Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari:

☐ Adulti di riferimento (contrassegnare la\le voce\voci):

- o Insegnanti
- o Genitori
- o Membri della Commissione Mensa Scolastica

☐ Studenti

Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

☐ Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.

☐ Commissioni Mense Scolastiche

☐ Istituti Scolastici

☐ Agenzia Provinciale Protezione Ambiente

☐ Azienda Sanitaria Locale

☐ Produttori locali

☐ Altro, Specifica_____

Esperti coinvolti:_____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:_____

Modalità di accesso alla formazione:_____

Qualora si preveda una valutazione di performance dell'iniziativa, descrivere gli indicatori utilizzati:_____

N.B.: la relazione potrà essere corredata da massimo 7 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 6
PIANO DI PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Descrizione del piano di produzione e dell'organizzazione del personale specificando in particolare, per questo aspetto, quanto segue:

- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, specificando anche l'organico previsto per le sostituzioni, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione;
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge;
- esperienza professionale del Responsabile dotato di autonomia gestionale e di impresa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità (Direttore) relativo all'Appalto, indicando la qualifica, il livello di inquadramento e l'orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione;
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia.
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia: si fa riferimento alle organizzazioni che, alla data di presentazione dell'offerta, hanno acquisito la certificazione base famiglia-lavoro di cui allo standard "Family Audit" (di cui alla delibera della G.P. n. 1364 dd. 10 giugno 2010) e/o standard equivalenti;

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 30 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 20 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

Declaratoria delle mansioni

Capo cuoco:
Per "capo cuoco" si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell'organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il "capo cuoco" svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa.
Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa inoltre della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza.
Cuoco :
per "cuoco" si intende la figura dotata di specifica ed adeguata capacità professionale che collabora con il "capo cuoco" nella gestione del centro di cottura e lo sostituisce in caso di assenza o dove tale figura non è prevista.
Il "cuoco" opera quindi in condizioni di autonomia operativa nell'ambito delle proprie mansioni.
Secondo cuoco (aiuto cuoco):
per "secondo cuoco" si intende la figura che collabora con il "cuoco" nello svolgimento delle sue mansioni e, in caso di necessità, lo sostituisce nel controllo di alcune mansioni esecutive qualora abbia acquisito la necessaria professionalità.
Allestitore di catering:
per "allestitore di catering" si intende la figura responsabile del servizio di distribuzione dei pasti nelle mense senza centro di cottura. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura che si occupa della preparazione dei pasti, al quale relaziona quotidianamente sull'andamento del servizio.
L'"allestitore catering" ha compiti di coordinamento del lavoro degli addetti mensa e di controllo (menu, temperature, etc…), nonchè della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza. E' responsabile di tutte le registrazioni effettuate per l'Autocontrollo specifico sul trasporto dei pasti.
Addetto ai servizi mensa:
per "addetto ai servizi mensa" si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura o dall'"allestitore di catering", ove esista questa figura.

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 7

MODALITA' DI COINVOLGIMENTO DELLE PERSONE SVANTAGGIATE

Descrizione delle iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto, in base ad un progetto specifico che evidenzi obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 2 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 5 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

ALLEGATO 8

PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE

Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale della Comunità.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 3 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 5 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici).

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

Allegato 9
PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI

Descrizione delle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni per una migliore gestione.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 3 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 5 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici)

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*

Allegato 10
INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Descrizione in ordine alle modalità e alle migliorie proposte per quanto riguarda il sistema di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito, ecc..) di cui all'art. 7 comma 3 del capitolato.

Verrà valutata in particolare la messa a disposizione di strumenti innovativi di comunicazione con l'utente, la possibilità di ulteriori modalità di pagamento, la possibilità di ampliare l'utilizzo del sistema anche ad altri aspetti gestionali, come ad esempio la possibilità di gestire le diete speciali.

Descrizione dell'iniziativa: (relazione di max n. 5 facciate, formato A4, 35 righe per facciata; la relazione potrà essere corredata da massimo 10 facciate formato A4 contenenti esclusivamente immagini, tabelle e grafici).

*N.B.: si rammenta che gli **allegati** al modulo di offerta tecnica dovranno essere sottoscritti secondo le modalità sopra indicate, **PENA LA NON VALUTAZIONE**.*