**Allegato 1B – LOTTO 1**

**SCHEMA DI OFFERTA TECNICA**

**CRITERIO A – QUALITA’ DEI MENU OFFERTI**

La valutazione dei subcriteri

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A.1 | Corrispondenza con i menu indicati (all. 1) | Si valuterà la coerenza e adeguatezza dei diversi menù proposti rispetto alle richieste minime per ciascuna tipologia di servizio. In aggiunta saranno valutate positivamente eventuali migliorie proposte sia a titolo gratuito. |
| A.2 | Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. 1) | Sarà valutata l’ampiezza della varietà proposta, sia in termini di numero che di tipologia. |
| A.3 | Caratteristiche qualitative delle preparazioni e degli ingredienti utilizzati | Sarà valutata la tipologia, la qualità ed il pregio dei prodotti utilizzati, con particolare riferimento a prodotti DOP, a chilometri zero, di particolare pregio o specificità locale. |

sarà effettuata sulla base di quanto dichiarato ed offerto nelle tabelle di seguito riportate, distinte per tipologia di servizio.

Per ogni tipologia di servizio dovranno essere descritti: la corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1), le varietà proposte (A2) e le caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) (come specificato nel capitolato).

**NON DEVE CONTENERE ELEMENTI DI CARATTERE ECONOMICO, pena l’esclusione dalla procedura.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di Servizio: Coffee break 1** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Caffè 1 Tazzina |  |
| Tè/Latte/Cappuccino 1 Tazza |  |
| Succhi di frutta assortiti 0,25 Litri |  |
| Acqua minerale 0,25 Litri |  |
| Biscotti assortiti 3 Pezzi |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di Servizio: Coffee break 2** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Caffè 1 Tazzina |  |
| Tè/Latte/Cappuccino 1 Tazza |  |
| Succhi di frutta assortiti 0,25 Litri |  |
| Acqua minerale 0,25 Litri |  |
| Biscotti assortiti 2 Pezzi |  |
| Brioches assortite 1 Pezzo |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di Servizio: Coffee Station** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Caffè 2 Tazzine |  |
| Succhi di frutta assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Biscotti assortiti 2 Pezzi |  |
| Brioches assortite 1 Pezzo |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di Servizio:** **Lunch Opzione 1** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Succhi di frutta assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litro |  |
| Quiche/Focaccia 1 Porzione |  |
| Bottoncini 2 Pezzi |  |
| Tramezzini 2 Pezzi |  |
| Sormontè/Brioches 2 Pezzi |  |
| Formaggi 1 Pezzo |  |
| Dolce al cucchiaio 1 Porzione |  |
| Frutta 2 Pezzi |  |
| Caffè 1 Tazzina |  |
|  | |
| **Tipologia di Servizio:** **Lunch Opzione 2** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Succhi di frutta assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litro |  |
| Quiche/Focaccia 1 Porzione |  |
| Bottoncini 2 Pezzi |  |
| Tramezzini 2 Pezzi |  |
| Sormontè/Brioches 2 Pezzi |  |
| Primi Piatti 2 Porzioni |  |
| Formaggi 1 Pezzo |  |
| Dolce al cucchiaio 1 Porzione |  |
| Frutta 2 Pezzi |  |
| Caffè 1 Tazzina |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di Servizio:** **Lunch Opzione 3** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Succhi di frutta assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Vino bianco e rosso/Spumante 0,25 Litri |  |
| Quiche/Focaccia 1 Porzione |  |
| Bottoncini 2 Pezzi |  |
| Tramezzini 2 Pezzi |  |
| Sormontè/Brioches 2 Pezzi |  |
| Primi Piatti 2 Porzioni |  |
| Formaggi 1 Pezzo |  |
| Dolce al cucchiaio 1 Porzione |  |
| Frutta 2 Pezzi |  |
| Caffè 1 Tazzina |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di Servizio:** **Lunch Opzione 4** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Succhi di frutta assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Vino bianco e rosso/Spumante 0,25 Litri |  |
| Quiche/Focaccia 1 Porzione |  |
| Bottoncini 2 Pezzi |  |
| Tramezzini 2 Pezzi |  |
| Sormontè/Brioches 2 Pezzi |  |
| Formaggi 1 Pezzo |  |
| Dolce al cucchiaio 1 Porzione |  |
| Frutta 2 Pezzi |  |
| Caffè 1 Tazzina |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di Servizio:** **Cocktail** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | Compilare la scheda del servizio dando evidenza della corrispendenza dei menu offerti rispetto ai menu indicati in capitolato (A1) , delle varietà proposte (A2) e delle caratteristiche qualitative delle preparazioni e ingredienti utilizzati (A3) |
| Cocktail/Spumante 0,3 Litri |  |
| Succhi di frutta assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Brioches 2 Pezzi |  |
| Tramezzini/Tartine 2 Pezzi |  |
| Quiche/Focaccia 1 Porzione |  |
| Salatino 3 Pezzi |  |
| Formaggio 1 Pezzo |  |
| Frutta 2 Pezzi |  |

**A.4 - Fornitori utilizzati**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Sarà valutata la modalità di selezione dei fornitori, con particolare attenzione alla filiera di approviggionamento. In particolare, saranno valutati positiviamente approviggionamenti forniti da aziende che dimostrino di avere avviato un processo di riduzione della plastica e utilizzo di soluzioni innovative per imballaggi sostenibili. | |
|  |

**A.5 - Diete e Intolleranze**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Verrà valutata la varietà di preparazioni alternative idonee a soddisfare particolari esigenze di diete e intolleranze/allergie | |
|  |

**A.6 - Responsabile Catering**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Verrà valutata la possibilità di dotare il personale impiegato di un Responsabile Catering in ogni evento superiore ai 50 partecipanti. | |
|  |

**CRITERIO B – Gestione Evento**

**B.1 - Modalità organizzative dell’evento e del personale addetto alla distribuzione**

Si descriva l’organizzazione del servizio, dal trasporto all’effettuazione dello stesso, prendendo ad esempio un servizio, da effettuarsi nella sede di Via Lambruschini 4b – 20156 Milano, che preveda un coffee break Opzione 1 per 300 persone pronto per le h. 09,00 ed un Lunch riservato Opzione 2 per 80 persone pronto per le h. 13,00. Sarà valutata l’organizzazione proposta in termini di puntualità, efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell’evento.

|  |
| --- |
| **B.1 Modalità organizzative dell’evento e del personale addetto alla distribuzione** |

**B.2 – Elementi decorativi:**

Si descrivano le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti, con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza delle *mise en place* con gli eventi che potrebbero caratterizzare il contesto accademico in cui si svolgeranno.

|  |
| --- |
|  |

**CRITERIO C – Preparazione e caratteristiche del servizio**

**C.1 - Cucina**

Si descriva l’ubicazione della cucina, le dimensioni, il tipo di attrezzature in dotazione, il personale in forza ed i ruoli e la prossimità tra centro di cottura e somministrazione.

|  |
| --- |
|  |

**C.2 – Catena caldo/freddo:** saranno valutate tutte le fasi dal confezionamento dei pasti sino alla consegna alla destinazione finale definendo accuratamente modalità di trasporto nei contenitori adatti, modalità con cui i pasti sono confezionati. Saranno valutate le procedure adottate per garantire il legame fresco, caldo, refrigerato per il mantenimento della temperatura dei pasti (sia caldi che freddi). Saranno valutate le caratteristiche del parco veicolare impiegato e delle modalità per garantire che le consegne avvengano quotidianamente in modo puntuale. Saranno valutate positivamente soluzioni in cui siano impiegati veicoli “ecologici” e soluzioni di trasporto che maggiormente garantiscano la temperatura dei pasti durante il trasporto

|  |
| --- |
|  |

**CRITERIO D – ESPERIENZE E REFERENZE:**

|  |
| --- |
| Si descriva l’esperienza riportata dal Fornitore a livello di fornitura di servizi di catering effettuati con un numero di minimo di 200 partecipanti (anni, referenze, ecc.). Sarà valutata in particolare la documentazione riferita ai servizi catering con il maggior numero di partecipanti svolti in contesti istituzionali. |
|  |