

<b>CRITERI</b>	<b>OFFERTA TECNICA</b>	<b>PUNTI</b>
<b>A</b>	<b><u>Progetto gestionale del servizio</u></b>	<b>46</b>
	A.1 Descrizione del progetto educativo e conseguente organizzazione del servizio (dovranno essere espressi in modo chiaro e sintetico il modello educativo, le finalità, gli obiettivi, le metodologie e l'organizzazione).	10
	A.2 Tipologia del materiale didattico adottato, l'organizzazione degli ambienti e la documentazione prodotta.	5
	A.3 Articolazione delle attività giornaliere.	4
	A.4 Modalità di accoglienza e ambientamento dei bambini di nuova iscrizione e delle famiglie, con particolare attenzione ai bambini portatore di disabilità .	4
	A.5 Modalità di realizzazione della continuità nido/scuola infanzia .	3
	A.6 Modalità di coinvolgimento delle famiglie degli utenti (finalità, modalità, strumenti, specificità in presenza di famiglie straniere, documentazione delle esperienze individuali e comunicazione).	3
	A.7 Servizi innovativi alle famiglie migliorativi ed integrativi del servizio di asilo nido (ampliamento giorni e orari di apertura, laboratori per bambini/famiglie in periodi festivi). Si dovranno indicare gli eventuali costi applicati. <b>Per servizi non rapportabili alla frequenza del nido (esempio laboratori per famiglie) si dovrà indicare il costo a servizio, o l'eventuale gratuità, al fine di poter giudicare la rilevanza e la sostenibilità della proposta.</b>	10
	A.8 Descrizione dell'organizzazione della giornata educativa. Dovranno essere esplicitate in particolare le attività educative e di routine previste e la loro articolazione nel corso di una giornata tipo, con specificazione delle fasce orarie di svolgimento, degli attori coinvolti e dell'organizzazione ed uso degli spazi.	7
<b>B</b>	<b><u>Struttura organizzativa e gestionale del personale</u></b>	<b>Punti 11</b>
	B.1 Disponibilità di ulteriori figure professionali per servizi e/o attività aggiuntive .	7
	B.2 Curriculum vitae dei responsabili impiegati nel servizio (supervisore pedagogico e coordinatore del servizio).	2
	B.3 Ulteriore formazione oltre quella prevista annualmente per i profili professionali d'interesse. Indicare i contenuti e monte ore.	2
<b>C</b>	<b><u>Integrazioni organizzative</u></b>	<b>Punti 2</b>
	C.1 Modalità e strumenti di valutazione e auto valutazione qualitativa del servizio (dovranno essere prodotti modelli e altra documentazione che siano oggettivamente in grado di comunicare le metodologie che si intende applicare indicando chiaramente e in maniera misurabile l'obiettivo qualitativo che ci si impegna ogni anno a raggiungere).	2
<b>D</b>	<b><u>Integrazioni Strutturali</u></b>	<b>Punti 3</b>

	D.1	Proposta di integrazione arredi e delle attrezzature inventariabili: il progetto dovrà comprendere necessariamente proposte relative ai minimi di cui all' art. 5 del capitolato nonché le ulteriori integrazioni, senza oneri per il comune, che il concorrente intende proporre. Il progetto dovrà essere corredato di stime economiche, schede tecniche e foto.	3
<b>E</b>	<b><u>Gestione Servizio Ristorazione</u></b>		<b>Punti 8</b>
	E.1	Utilizzo di prodotti biologici e/o a filiera corta.	8

La valutazione degli elementi qualitativi relativi ai criteri A, B, C, D, E avverrà sulla base della seguente formula:  $C = \sum W \times V$

Dove C è l'indice di valutazione dell'offerta, W è il punteggio indicato in tabella, V è il coefficiente determinato, per ciascuno elemento, dalla media dei **coefficienti assegnati da ciascuno commissario come sotto riportati** relativa a ciascun sub-criterio:

#### **Coefficienti discrezionali**

Eccellente	1.0
Molto buono	0.8
Buono	0.6
Discreto	0.4
Sufficiente	0.2
Insufficiente	0.0

Il punteggio totale dell'offerta tecnica sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti per ogni singolo criterio/sub-criterio.