

## SCHEDE PUNTEGGI TECNICI

### CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER UTENTI DOMICILIARI DEI COMUNI DEL SERVIZIO SOCIALE DEL GRAPPA (TV) PER IL PERIODO DAL 01.06.2018 AL 31.05.2021

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
1	<p><b>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p> <p>La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.</p>	Punti 5	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Pari o superiore a 30 km	Punti 0	
				Tra 20 e 29 km	Punti 1	
				Tra 15 e 19 km	Punti 2	
				Tra 10 e 14 km	Punti 3	
				Tra 5 e 10 km	Punti 4	
				Meno di 5 km	Punti 5	
2	<p><b>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nell'area territoriale dei comuni interessati del servizio, con acquisto diretto dal produttore)</b></p> <p>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</p>	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
<b>3</b>	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 3	Indicare il numero di prodotti offerti nell'ultima casella	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto		
<b>4</b>	<b>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5	
				carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5	
<b>5</b>	<b>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 1	
				Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 2	
<b>6</b>	<b>UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza del pomodoro, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 2	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
7	<b>UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica "italiano" e/o bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.  I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5	
				Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5	
8	<b>UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE</b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
9	<b>PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</b>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i>	Punti 4		<u><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</b></u>		
10	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</b>	Punti 2		<u><b>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</b></u>		

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'</u>;</li> <li>- <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI</u>;</li> <li>- <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u></li> </ul> <p><u>Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p>					
11	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u>	Punti 1	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Cadenza annuale	Punti 1	
12	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 4 o 8 SETTIMANE</u>	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Su 4 settimane	Punti 2	
				Su 8 settimane	Punti 4	
13	<u>VARIANTI PASTI</u>	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi e 2 (due) contorni caldi e 2 (due) contorni freddi	Punti 2	
				Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi	Punti 4	
14	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u>	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
	<u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>			Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 2	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
				Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1	
15	<b>SORPRESA DI COMPLEANNO</b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre relazione, non soggetta a valutazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente...) al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
16	<b>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE</b>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> completezza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio	Punti 2	<b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b>			
17	<b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b> Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <i>completezza del piano ed efficacia</i>	Punti 3	<b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></b>			

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
18	<b><u>CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI</u></b>	Punti 1	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 1	
19	<b><u>FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI</u></b> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre relazione, non soggetta a valutazione, max 1 facciata formato A4, con indicazione del tipo di formazione resa, frequenza, numero ore ecc...al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
20	<b><u>n. 1 AUDIT ANNUO</u></b> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
21	<b><u>MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI</u></b> <b><u>Allegare relazione max 1 facciata (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle modalità di pagamento disponibili</u></b>  <b><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></b> <i><u>varietà, accessibilità e onerosità degli strumenti di pagamento</u></i>	Punti 4		<b><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></b>		
22	<b><u>SISTEMA DI ORDINAZIONE</u></b> <b><u>Allegare relazione max 1 facciata (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle</u></b>	Punti 4		<b><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></b>		

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b> <b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
	<u>modalità di ordinazione dei pasti proposte</u> <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>varietà ed efficienza delle modalità proposte e delle modalità di esecuzione, accessibilità e facilità di utilizzo</u>					
23	<b><u>CONTENITORI UTILIZZATI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u></b> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica dei contenitori offerti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica r/o camera d'aria)	Punti 0	
				Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 1	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 2	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3	
24	<b><u>SERVIZI INNOVATIVI E/O MIGLIORATIVI</u></b> <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle proposte migliorative, volte a innovare le modalità di svolgimento del servizio</u>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> <u>varietà, efficienza ed innovazione delle modalità proposte e delle modalità di esecuzione</u>	Punti 6	<b><i>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></b>			

Data \_\_\_\_\_

Firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_