

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2022 LOTTO N. 5 - COMUNE DI FONTANELLE

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE. 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. La distanza chilometrica dovrà essere calcolata utilizzando Google Maps.	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Pari o superiore a 30 km	Punti 0	
				Tra 20 e 29 km	Punti 1	
				Tra 10 e 19 km	Punti 2	
				Meno di 10 km	Punti 3	
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione 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	
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>					
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE E SICUREZZA SUL LAVORO <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				UNI EN ISO 14001	Punti 1	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1,5	
				UNI EN ISO 14001 e OHSAS 18001:2007	Punti 2	
5	REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) <u>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.</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 4	
6	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO <u>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.</u>	Punti 3	<i>Indicare il numero di prodotti offerti nell'ultima casella</i>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto		
7	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>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.</u>			Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4	
8	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) <u>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.</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 4	
9	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO <u>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.</u> I PUNTEGGI SONO CUMULABILI	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5	
				Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5	
10	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza dei prodotti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 1	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale		

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
11	<p><u>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)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i></p>	Punti 5		<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p>		
12	<p><u>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA';</u> - <u>AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI;</u> - <u>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</u> <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>	Punti 1		<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p>		
13	<p><u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO DI</u></p>	Punti 3	<p>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</p>	NO	Punti 0	
				Cadenza annuale	Punti 3	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)</u>					
14	<u>PASTI GRATUITI ANNUI PER UTENTI IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SOCIALE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</u>	Punti 5	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	0 pasti	Punti 0	
				40 pasti	Punti 1	
				60 pasti	Punti 3	
				100 pasti	Punti 5	
15	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA)</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 4	
16	<u>VARIANTI PASTI (PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DOMICILIARI)</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi, 1 (uno) contorno caldi/ 1 (uno) contorno freddo)	Punti 1	
				Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)	Punti 3	
				Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)	Punti 4	
17	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0	
				Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1	
				Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2	
18	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u>	Punti 5	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	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	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
				OPZIONE SCELTA (barrare)	
				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 3
19	<p>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE, INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: In aggiunta a quanto obbligatoriamente previsto al punto 5.10 del capitolato speciale dovranno essere descritte le iniziative proposte, con particolare riguardo ai temi del diritto al cibo, all'impatto sull'ambiente e sul consumo di risorse naturali e alle possibili misure per ridurre la produzione di rifiuti e promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti, la frequenza e le modalità di svolgimento.</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza, attinenza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio, numero di iniziative proposte</p>	Punti 5		<p><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></p>	
20	<p>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DEL SERVIZIO, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA: nel progetto dovranno essere altresì illustrati i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzati (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici,</p>	Punti 4		<p><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></p>	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
				OPZIONE SCELTA (barrare)	
	<u>giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati				
21	<u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u> 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. CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i>	Punti 4		Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)	
22	<u>n. 1 AUDIT ANNUO</u> (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 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0
		SI		Punti 3	
23	<u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u> <u>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con illustrazione delle funzionalità attivate ed attivabili su richiesta dell'Ente, senza oneri aggiuntivi, modalità di scambio dati con altri strumenti in dotazione dell'Ente, organizzazione dei contenuti di cui agli artt. 5.2 e 5.13 del Capitolato e ad altri eventualmente inseriti dalla Ditta</u>	Punti 5		Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> Grado di flessibilità del software fornito completezza e semplicità di utilizzo delle funzionalità, accessibilità da parte dell'utenza, fruibilità, chiarezza e completezza dei contenuti, multilinguismo					
24	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u> <i>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</i>	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				n. 1 Responsabile di cucina con esperienza almeno triennale nella ristorazione scolastica	Punti 1	
				n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazione	Punti 1	

Data _____

Firma del legale rappresentante _____