

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PER IL PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2023
LOTTO N. 6 - COMUNE DI FREGONA**

	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 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	

	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 la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>					
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</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.	Punti 3	<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 2	
				UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3	
5	<u>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 o prodotti in centri di panificazione presenti presso il centro di cottura)</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.	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
6	<u>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.	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	<u>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				carne bovina "Origine Italia"	Punti 1,5	
				carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 1,5	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. I PUNTEGGI SONO CUMULABILI					
8	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA 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 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 1,5	
				Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 3	
9	UTILIZZO DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO, (CONSERVE, SUGHI E SALSE), "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA) 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 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 3	
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ITALIANO" E/O BIOLOGICO 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	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5	
				Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)
11	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE</p> <p>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.</p>	Punti 1	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale
12	<p>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)</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</p>	Punti 5	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p>	
13	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITA'; - AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI; - TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>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</p>	Punti 2	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u></p>	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u>					
14	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Cadenza annuale	Punti 2	
15	PASTI GRATUITI ANNUI (max 1 utente)	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
16	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	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	
17	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI 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	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1	
				Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua	Punti 1	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
				OPZIONE SCELTA (barrare)	
				Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	
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, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc.</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)	
	<p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati</p>				
21	<p><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.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	Punti 4		<p><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></p>	
22	<p><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</p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	Punti 0
				SI	Punti 3
23	<p><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></p>	Punti 5		<p><i>Allegare relazione max 2 facciate 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>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>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica del prodotto offerto al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
25	<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 corrispondente al requisito offerto</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	
26	<u>PRESENZA DI CONTENITORI TERMICI PER IL TRASPORTO DEI PASTI RELATIVAMENTE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (art. 5.5 del Capitolato)</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre le schede tecniche dei</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Contenitori termici idoneamente coibentati	Punti 0	
				Contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta calore (a vapore o elettrici)	Punti 1,5	
				Carrelli termici	Punti 3	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>contenitori termici, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>			trasportabili		

Data _____

Firma del legale rappresentante
