

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PER IL PERIODO DAL 01.09.2018 AL 31.08.2021
LOTTO N. 11 - COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE.</u></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 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Pari o superiore a 30 km	Punti 0	
				Tra 20 e 29,9 km	Punti 1	
				Tra 10 e 19,9 km	Punti 2	
				Meno di 10 km (9,9)	Punti 3	
2	<p><u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u></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</p>	Punti 2	Barrare la casella Si se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	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.			SI	Punti 2	
<u>3</u>	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	
<u>4</u>	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) 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	
<u>5</u>	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE 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 corrispondente al requisito offerto	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, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2	
<u>6</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	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<p><u>Provinciale, con acquisto diretto dal produttore) o POSSESSO di locali per panificazione presso il centro di preparazione dei pasti.</u></p> <p><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></p>			SI	Punti 2	
				Panificazione c/o centro preparazione pasti	Punti 3	
7	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO</p> <p><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></p>	Punti 3	<i>Indicare il numero di prodotti offerti nell'ultima casella</i>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto		
8	<p>UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</p> <p><u>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.</u></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				carne bovina "Origine Italia"	Punti 2	
				carne avicunicola "Origine Italia"	Punti 2	
9	<p>UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</p> <p><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 latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Latte e derivati del latte "Origine Italia"	Punti 2	
				Latte e derivati del latte "Origine Italia" e a filiera corta	Punti 4	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
10	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 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Pomodoro e derivati del pomodoro "Origine Italia"	Punti 2	
11	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	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Olio EVO "BIOLOGICO"	Punti 1,5	
				Olio EVO "ITALIANO"	Punti 1,5	
12	UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE 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.	Punti 1	Indicare il numero di prodotti offerti nell'ultima casella	0,5 punti per ogni prodotto del commercio equo e solidale		
13	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	Punti 3	<u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u>			

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)												
	<p><u>produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</p>															
14	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (Legge n. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</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) nonchè le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</u></p>	Punti 2		<u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u>												
15	<p>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre le schede tecniche dei contenitori al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	<table border="1"> <tr> <td>Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</td> <td>Punti 0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica</td> <td>Punti 2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</td> <td>Punti 4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenitori attivi elettrici o con carrelli</td> <td>Punti 6</td> <td></td> </tr> </table>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0		Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2		Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 4		Contenitori attivi elettrici o con carrelli	Punti 6	
Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0															
Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2															
Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 4															
Contenitori attivi elettrici o con carrelli	Punti 6															

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				termici		
16	<u>VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Cadenza annuale	Punti 2	
17	<u>PASTI GRATUITI a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	0 pasti gratuiti offerti	Punti 0	
				1 pasto gratuito ogni 100 pasti giornalieri somministrati	Punti 2	
				2 pasti gratuiti ogni 100 pasti giornalieri somministrati	Punti 4	
18	<u>ROTAZIONE MENU'</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	su n. 4 settimane	Punti 0	
				su n. 6 settimane	Punti 1	
				su n. 8 settimane	Punti 2	
19	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <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.</u>	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	
20	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 5.10 del Capitolato): Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi.</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u>	Punti 2	<i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i>			

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)
	funzionalità, accessibilità, collegamento col territorio			
21	<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 3		<p><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></p>
22	<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> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: efficacia, chiarezza, grado di</p>	Punti 3		<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)	
	coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati				
23	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>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> completezza del piano ed efficacia</p>	Punti 4		<p><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i></p>	
24	<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>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</p>	<p>NO</p>	<p>Punti 0</p>
				<p>SI</p>	<p>Punti 3</p>
25	<p><u>SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE E PAGAMENTO DEI PASTI</u></p> <p><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					
26	<u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLA SALA MENSA</u> All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre una dichiarazione che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nella sala mensa, nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore" che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere	Punti 2		NO	Punti 0	
			<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	SI	Punti 2	
27	<u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DI MACCHINA LAVASTOVIGLIE</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 4		NO	Punti 0	
			<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	SI	Punti 4	
28	<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	Punti 1	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)		
				scolastica		
				n. 1 Dietista, Medico o Biologo specialista in Scienza dell'Alimentazio ne	Punti 1	

Data _____

Firma del legale rappresentante
