

# SCHEDA OFFERTA TECNICA

## SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

### DEL COMUNE DI MOTTA DI LIVENZA (TV)

PER IL PERIODO DAL 01.09.2015 AL 31.08.2017

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)
<u>1</u>	<b>QUALIFICA DEL PERSONALE</b> riferito al cento di cottura che fornirà i pasti	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Presenza di almeno 1 cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco
				Presenza di almeno 1 cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco e di 1 responsabile di cucina con esperienza almeno biennale
				Presenza di almeno 1 cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco e di 1 responsabile di cucina con esperienza almeno biennale e di specialisti in scienze dell'alimentazione, nutrizionisti o dietista
<u>2</u>	<b>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</b> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO
				SI
<u>3</u>	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</b> Allegare documentazione a comprova	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO
				SI

4	<b>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</b> riferito al centro di cottura che fornirà i pasti Allegare documentazione a comprova	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
5	<b>DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA HACCP</b> adottato dal centro cottura destinato a fornire il servizio	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Non presente	
				Presenza di un piano di autocontrollo completo ed adeguato al tipo di realtà	
				Presenza di un piano di autocontrollo certificato	
6	<b>PROGRAMMA DI INTERVENTI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO</b> per le varie funzioni svolte nell'anno solare precedente (2014)	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Assenza di programma	
				Presenza di un programma non dettagliato	
				Presenza di un programma specifico per le varie funzioni interne (responsabili, cuochi, dietista ecc.) con programmi specificati ed ore di corso	
7	<b>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</b> Allegare scheda tecnica	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	
				Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	
8	<b>UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI (ULTERIORI RISPETTO A QUANTO PREVISTO ALL'ART. 6 DEL CSA), DOP, IGP, PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</b> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 10	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Assenza di prodotti DOP - IGP - BIO - Prodotti agricoli di origine regionale	
				Presenza di prodotti DOP - IGP	
				Presenza di prodotti DOP - IGP - BIO	
				Presenza di prodotti DOP - IGP - BIO - Prodotti agricoli di origine regionale	

9	<b>DESCRIZIONE ESAURIENTE DEI CICLI DI LAVORAZIONE</b> Allegare relazione di max 3 facciate, seguita da elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento del pasto e da planimetria dell'azienda in cui siano indicati i percorsi e le attrezzature	Punti 14	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Assenza di descrizione	
				Spazi ben divisi ed organizzati per far procedere le derrate con il flusso in avanti	
				Presenza di celle frigorifere differenziate per: carni, verdura fresca, formaggi/salumi, surgelati, prodotti cotti, verdure crude pronte al consumo	
				Presenza di abbattitori di temperatura	
				Presenza di locale e attrezzature per la lavorazione in loco di prodotti carnei (allegare planimetrie e descrizione attrezzature)	
				Presenza di locali per altre lavorazioni	
10	<b>Fornitura di BANCO DISTRIBUZIONE PASTI</b> costituito da: banco riscaldato per primi piatti, secondi piatti e contorni, banco piano refrigerato contorni e dessert freddi (Allegare schede con caratteristiche tecniche e specificare le modalità di fornitura)	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Mancata adesione alla proposta	
				Adesione alla proposta con offerta di fornitura in service	
				Adesione alla proposta con offerta di fornitura in proprietà alla scadenza del contratto	
11	<b>GESTIONE INFORMATIZZATA DELLE PRENOTAZIONI DEI PASTI</b> (tramite accesso dedicato al sito web)	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Impossibilità di gestione informatizzata delle prenotazioni	
				Possibilità di effettuare le prenotazioni pasti on-line (allegare documentazione esplicativa delle modalità - max 2 facciate)	
12	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (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</u>	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Mancata adesione alla proposta	
				Adesione alla proposta	

<u>13</u>	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Punti 8	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Assenza di proposte	
				Proposte di educazione alimentare rivolte agli utenti (alunni, insegnanti, genitori) da attuare a scuola e/o presso la sede dell'Azienda - Allegare relazione max 1 facciata	
				Disponibilità ad impiegare personale locale, da formare opportunamente per i servizi di preparazione - riassetto dei locali della mensa e scodellamento	

Data \_\_\_\_\_

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