SCHEDA OFFERTA TECNICA

CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI PONTE DI PIAVE PER IL PERIODO DAL 01.09.2015 AL 31.08.2018

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
1	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE 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 4	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
2	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) RELATIVO AL CENTRO COTTURA ALTERNATIVO Allegare documentazione a comprova	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) RELATIVO AL CENTRO COTTURA ALTERNATIVO Allegare documentazione a comprova	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE Allegare documentazione a comprova	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				UNI EN ISO 14001	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	

5	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI (PER IL SERVIZIO DI CUI ALL'ART. 1, LETT. A) DEL CSA - TRASPORTO ALLA SCUOLA PRIMARIA DI PONTE DI PIAVE)	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	
	Allegare scheda tecnica			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	
6	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO	Punti 7	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
	Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori			Pelati - biologici	
				Uova - biologiche	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	
				Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	
				Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	
7	UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE	Punti 8	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
	Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori			Uova	
				Pasta, farine	
				Formaggi, latte e derivati	
				Carne e salumi	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	
8	UTILIZZO DEI SEGUENTI PRODOTTI ECO-COMPATIBILI: SAPONE LIQUIDO, CARTA IGIENICA, SALVIETTE MANI.	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
	Allegare depliant e schede tecniche dei prodotti			Sapone liquido	
				Carta igienica	
				Salviette mani	
9	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
	Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione				

	<p>comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto della presente concessione (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionaria, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Concessionaria, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate</u></p>			SI	
10	<p><u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i></p>	NO	
				1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	
				2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	
				2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	
11	<p><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></p>	Punti 2	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	
12	<p><u>MERENDA GRATUITA PER SCUOLA DELL'INFANZIA DI PONTE DI PIAVE - circa 100 merende al giorno, pari a 18.500 merende annue.</u></p> <p>Il concorrente dovrà allegare una <u>relazione di max 2 facciate</u>, in cui dovranno essere illustrate le modalità di erogazione del servizio, con particolare riguardo alle operazioni di fornitura, trasporto, preparazione e somministrazione della merenda e alla varietà e qualità dei prodotti forniti (a titolo esemplificativo: frutta fresca di stagione, cracker non salati in superficie, fette biscottate non zuccherate o pane con marmellata, pane con uvetta di produzione artigianale, yogurt alla frutta....) .</p>	Punti 12	<p><u>Allegare relazione max 2 facciate</u></p>		

13	<p><u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u></p> <p>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u>, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale (a titolo meramente esemplificativo: pasti annui gratuiti per almeno n. 1 alunno in difficoltà, segnalato dal Comune...)</p>	Punti 4	<p><u>Allegare relazione max 1 facciata</u></p>
----	---	---------	---

Data _____

Firma del legale rappresentante