

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
LOTTO 4 - COMUNE DI COLLE UMBERTO (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2019**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> 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 corrispondente al requisito offerto</i>	Pari o superiore a 30 km	
				Tra 20 e 29 km	
				Tra 10 e 19 km	
				Meno di 10 km	
2	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> 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 1	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> 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	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA'</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la</i>	NO	

	<u>NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> Allegare documentazione a comprova		<i>casella NO in caso contrario</i>	SI	
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> Allegare documentazione a comprova	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				UNI EN ISO 14001	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	
				UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> Allegare scheda tecnica	Punti 5	<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	
7	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO</u> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Pelati - biologici	
				Uova - biologiche	
				Frutta	
				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	
8	<u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Uova	
				Pasta, farine	
				Formaggi, latte e derivati	
				Carne e salumi	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	

9	<p><u>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</u></p> <p>Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente appalto (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta Appaltatrice, 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><u>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</u></p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
	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 2	<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>“GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI”: <u>presentazione ed attuazione senza oneri aggiuntivi, se richiesto dal Comune nel corso della durata dell'appalto, di un sistema di informatizzazione, a carico della Ditta affidataria, inerente la gestione della prenotazione dei pasti, trasmissione dati al Comune, individuazione pasti non pagati, gestione dei solleciti, informazione agli utenti”</u></p>	Punti 3	<p>Allegare relazione max 2 facciate (formato A4, dimensione minima carattere 11)</p>		
12	<p>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO (copie indicative n. 220, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 2	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
13	<p>FORNITURA “CESTINI” PER GITE ALUNNI O PER USCITE IN OCCASIONE DEL GREST ESTIVO</p>	Punti 5	<p>Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)</p>		
14	<p>VARIANTI PASTI PER UTENTI DEL S.A.D.</p>	Punti 4	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				Fra 2 (due) primi, 2 (due) secondi	
				Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	
				Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	
				Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	
				Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 3 (tre) contorni caldi/ 3 (tre) contorni freddi	
15	<p>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a</p>	Punti 4	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la</i></p>	NO	

	<u>carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC</u>		casella NO in caso contrario	SI	
16	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZI DI CUI ALLE LETT. A e B DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO)</u>	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO SI	
17	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO</u>	Punti 1	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO Preparazione menù tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con)	
18	SERVIZI AGGIUNTIVI 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 d'Appalto.	Punti 2	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
19	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>	Punti 1	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Classe Euro 4 (tutti) Classe Euro 5 (tutti) Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	
20	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u> 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	Punti 2	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
21	<u>FORNITURA IN COMODATO D'USO GRATUITO DI UNA</u>	Punti 5	Barrare la casella SI se viene offerto il	NO	

<p><u>LAVATRICE E DI UN FRIGO CON CELLETTA FREEZER DI TIPO A++ C/O PI FISSO SCORREASTICO</u></p>		<p><i>requisito, casella NO in caso contrario</i></p>	<p>SI</p>	
--	--	---	-----------	--

Data _____

Firma del legale rappresentante
