SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
LOTTO 6 - COMUNE DI ODERZO (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 5	<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>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	
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</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 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	

5	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DI DIETISTA MUNITO DI LAUREA CON ORARIO DI LAVORO FULL TIME</u>	Punti 5	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <i>Allegare scheda tecnica</i>	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>NUMERO DI MEZZI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI DOMICILIARI</u>	Punti 5	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	n. 1 mezzo n. 2 mezzi > n. 2 mezzi	
8	<u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u> <i>Allegare scheda tecnica</i>	Punti 5	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
9	<u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u> <i>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</i>	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)	
10	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	

	<p><u>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>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>			SI	
<u>11</u>	<p><u>STAMPA INFORMAZIONI ILLUSTRATIVE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u></p> <p>(copie indicative n. 800, formato A4, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 5	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	
<u>12</u>	<p><u>RILEVAZIONE TRIMESTRALE, NELL'AMBITO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE, DEL GRADIMENTO DEL MENU' CON CONSEGUENTE ELABORAZIONE DI REPORT E ADEGUAMENTO DELLO STESSO</u></p> <p>(N.B.: La rilevazione è finalizzata a raccogliere il gradimento degli utenti circa la composizione del menù)</p>	Punti 5	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	

13	n. 1 <u>AUDIT ANNUO</u> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a 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 17025 individuato dal Comune	Punti 5	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
14	ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZI DI CUI ALLE LETT. A e B DEL CAPITOLATO SPECIALE)	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
15	PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Preparazione, per tutti gli utenti, di menù tradizionali locali e/o di cucina regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	
				Preparazione, per tutti gli utenti, di un menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua, Festa del Patrono)	
	Preparazione, per il singolo utente interessato, di un menù speciale in occasione della ricorrenza del compleanno				
16	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.	Punti 2	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
17	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria</u>	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Inferiore ad Euro 4 (tutti)	
				Classe Euro 5 (tutti)	
				Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	

Data _____

Firma del legale rappresentante _____