

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
LOTTO 7 - COMUNI DI QUINTO DI TREVISO / MORGANO (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 2	<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 2	<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 2	<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 2	<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 3	<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 8	<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 11	<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)	
<u>9</u>	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO 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>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>	Punti 4	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	<p>NO</p> <p>SI</p>	
<u>10</u>	<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 1	<p><i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i></p>	<p>NO</p> <p>1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni</p> <p>2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni</p> <p>2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori</p>	
<u>11</u>	<p><u>"GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI":</u></p> <p>Impegno della Ditta ad effettuare il caricamento dati delle anagrafiche utenti senza oneri aggiuntivi, al posto o degli</p>	Punti 5	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	

	utenti stessi o del COMUNE, nella piattaforma informatica proposta dalla Ditta stessa, previa acquisizione di formale istanza da parte degli utenti <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione minima carattere 11</u>			SI	
12	<u>STAMPA E DISTRIBUZIONE OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie indicative n. 500, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con il COMUNE)	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
13	<u>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI</u> Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra n. addetti e n. pasti da somministrare, per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1/50 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO Rapporto 1/45 Rapporto 1/40	
14	<u>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA VIGILANZA / NUMERO ALUNNI</u> Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra n. addetti e n. alunni sui quali vigilare, per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello medio minimo di 1/16 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>	Punti 5	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO Rapporto 1/15 Rapporto 1/14	
15	<u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u> 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)		
16	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Inferiore ad Euro 4 (tutti) Classe Euro 5 (tutti)	

