

## SCHEMA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
LOTTO 2 - COMUNE DI CAERANO SAN MARCO (TV)  
PER IL PERIODO DAL 01.09.2017 AL 31.08.2020**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGI O MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b>  <u>Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u>  <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>	Punti 16	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Pari o superiore a 30 Km	Punti 0	
				Tra 20 e 29 km	Punti 4	
				Tra 10 e 19 km	Punti 8	
				Meno di 10 km	Punti 16	
2	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b>  <u>Allegare documentazione</u>	Punti 6	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 6	
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE</u></b>	Punti 2		NO	Punti 0	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGI O MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
	<b>AGROALIMENTARI)</b> <u>Allegare documentazione</u>			SI	Punti 2	
4	<b>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</b> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 18	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Pelati - biologici	Punti 3	
				Uova - biologiche	Punti 3	
				Frutta- biologica	Punti 3	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - biologici - DOP o IGP	Punti 3	
				Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 3	
				Verdura e legumi - biologici, DOP e IGP	Punti 3	
5	<b>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</b> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 12		NO	Punti 0	
				Uova	Punti 2	
				Pasta, farine	Punti 2	
				Formaggi, latte e derivati	Punti 2	
				Carne e salumi	Punti 2	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 2	
6	<b>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</b> (La rilevazione dovrà	Punti 6		NO	Punti 0	
				1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 3	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGI O MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
	comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)			2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 6	
7	<b><u>PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u></b> Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune	Punti 5	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				n. 50 pasti	Punti 2	
				n. 100 pasti	Punti 5	
8	<b><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></b>	Punti 5	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 5	

Data \_\_\_\_\_

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