

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
LOTTO 3 - COMUNE DI CASTELLO DI GODEGO (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.09.2017 AL 31.08.2019**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)
1	<p><u>DESCRIZIONE DEL CENTRO DI COTTURA E DEL LAYOUT PRODUTTIVO UTILIZZATO PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO.</u></p> <p>Allegare relazione descrittiva (max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) e planimetria dettagliata con indicazione dei percorsi produttivi, dell'attrezzatura in posizione operativa e dei sistemi di monitoraggio delle temperature.</p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></p> <p>dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi "sporchi" e "puliti") e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttive</p>	Punti 6		<p>Allegare relazione descrittiva (max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) e planimetria dettagliata con indicazione dei percorsi produttivi, dell'attrezzatura in posizione operativa e dei sistemi di monitoraggio delle temperature.</p>
2	<p><u>MODALITA' DI SELEZIONE E CONTROLLO DEI FORNITORI PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO</u></p> <p>Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</p>	Punti 4		<p>Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</p>

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
				OPZIONE SCELTA (barrare)	
	<u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> qualità, regionalità, sicurezza, oggettività e frequenza verifiche				
3	<u>DOTAZIONE TECNOLOGICA DI MATERIALI E ATTREZZATURE PER LA COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</u> Allegare l'elenco delle attrezzature e descrizione tecnica (max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> modernità, utilità, quantità	Punti 3		Allegare l'elenco delle attrezzature e descrizione tecnica (max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)	
4	<u>SISTEMI DI CONTROLLO E VERIFICA DEL CICLO PRODUTTIVO, CON DESCRIZIONE DEL PIANO DI SANIFICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA, DEI MEZZI DI TRASPORTO E DEL REFETTORIO (procedure operative, frequenza, attrezzature e prodotti utilizzati) PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO</u> Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - indicativamente dimensione carattere 11) <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> completezza e affidabilità	Punti 4		Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - indicativamente dimensione carattere 11)	
5	<u>MESSA A DISPOSIZIONE PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO DI UNA</u>	Punti 2	Barrare la casella SI	Punti 2	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	FIGURA PROFESSIONALE DI BIOLOGO/ TECNOLOGO ALIMENTARE		se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
6	ORGANIGRAMMA MODELLO ORGANIZZATIVO. Il concorrente dovrà descrivere le attribuzioni e la professionalità del personale adibito al servizio, compreso quello di supporto alla gestione del servizio, le funzioni e le responsabilità di coordinamento e le modalità di turnazione del personale. <u>Allegare relazione di max (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza del modello organizzativo proposto sia in relazione al servizio di ristorazione scolastica in quanto tale che alla struttura di supporto alla gestione dello stesso al fine di garantire una ottimale gestione del servizio.	Punti 2		<u>Allegare relazione di max (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>		
7	FORNITURA PASTI GRATUITI per tutta la durata dell'appalto a disposizione del Comune da destinare per alunni in condizioni di disagio economico	Punti 6	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				n. 100 pasti annui gratuiti	Punti 1	
				n. 200 pasti annui gratuiti	Punti 2	
				n. 300 pasti annui gratuiti	Punti 3	
				n. 400 pasti annui gratuiti	Punti 4	
				n. 500 pasti annui gratuiti	Punti 5	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				n. 600 pasti annui gratuiti	Punti 6	
8	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A FIANCO Allegare schede tecniche dei prodotti che consentano di individuare la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	punti 0	
				Cereali e farine (con esclusione della pasta, già prevista "biologica" dal Capitolato)	Punti 0,50	
				Latte e latticini	Punti 0,50	
				Carne	Punti 0,50	
				Salumi	Punti 0,50	
				Uova	Punti 0,50	
				Olio	Punti 0,50	
9	UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI DI ORIGINE REGIONALE Allegare schede tecniche dei prodotti che consentano di individuare la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Cereali e farine	Punti 0,50	
				Latte e latticini	Punti 0,50	
				Carne	Punti 0,50	
				Salumi	Punti 0,50	
				Uova	Punti 0,50	
				Olio	Punti 0,50	
				Frutta	Punti 0,50	
				Verdura	Punti 0,50	
10	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP Allegare schede tecniche dei prodotti che consentano di individuare la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori.	Punti 2	Indicare il n. prodotto o DOP IGP offerto	Per ogni singolo prodotto fornito con marchio DOP - IGP	0,20 per ogni prodotto	N prodotti

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
11	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u></p> <p>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.</p> <p><u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u></p>	Punti 6	<p><i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i></p>	Pari o superiore a 30 km Da 25 e inferiore a 30 Da 20 e inferiore a 25 Da 15 e inferiore a 20 Da 10 e inferiore a 15 Inferiore a 10 Km	Punti 0 Punti 2 Punti 3 Punti 4 Punti 5 Punti 6	
12	<p><u>PROGRAMMA DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA</u> utilizzata per l'esecuzione dell'appalto e per tutta la sua durata, con indicazione di contenuti, modalità di realizzazione, periodicità e monte ore.</p> <p>Allegare relazione <u>(max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> monte ore e pertinenza dei contenuti con il servizio</p>	Punti 4		<p>Allegare relazione <u>(max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p>		
13	<p><u>PIANO DI EMERGENZA DELLA STRUTTURA PRODUTTIVA</u> utilizzata per l'esecuzione dell'appalto</p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di</p>	Punti 3		<p>Allegare relazione <u>(max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p>		

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<p>emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p>Allegare relazione (max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza del piano ed efficacia</p>					
14	<p>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</p> <p>Allegare documentazione</p>	Punti 3	<p>Barrare la casella <i>SI</i> se viene offerto il requisito, la casella <i>NO</i> in caso contrario</p>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
15	<p>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</p> <p>Allegare documentazione</p>	Punti 3	<p>Barrare la casella <i>SI</i> se viene offerto il requisito, la casella <i>NO</i> in caso contrario</p>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
16	<p>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</p> <p>Allegare documentazione</p>	Punti 3	<p>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</p>	NO	Punti 0	
				UNI EN ISO 14001	Punti 1	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2	
				UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 3	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				e EMAS		
17	<u>n. 1 AUDIT ANNUO igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori, a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e nel plesso scolastico in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	punti 0	
				SI	Punti 2	
18	<u>PIANO DI RAZIONALIZZAZIONE DELLE RISORSE PER IL CONTENIMENTO DEGLI SPRECHI</u> Il piano dovrà contenere: - strategie finalizzate alla riduzione dello spreco degli alimenti in fase di produzione, porzionamento e consumo - proposta di distribuzione del cibo non somministrato ad enti caritatevoli locali, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa sanitaria Allegare relazione <u>(max 2 facciata - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> efficacia, fattibilità e collegamento con il territorio	Punti 3		<u>Allegare relazione (max 2 facciata - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>		

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)
19	<p>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE CON INDICAZIONE DEI SOGGETTI COINVOLTI, I MODI E I TEMPI DI SVOLGIMENTO, LE RISORSE TECNICHE E UMANE UTILIZZATE.</p> <p>Allegare relazione <u>(max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate</p>	Punti 3		<p>Allegare relazione <u>(max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p>
20	<p>SERVIZI AGGIUNTIVI DI INTERESSE PER L'ENTE SENZA ONERI AGGIUNTIVI</p> <p>Allegare relazione <u>(max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, interesse/beneficio per gli utenti</p>	Punti 4		<p>Allegare relazione <u>(max 2 facciate - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p>

Data _____

Firma del legale rappresentante
