

## SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**  
**LOTTO 4 - COMUNE DI FONTE (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	<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 12	<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 12	
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 2		NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> <u>Allegare documentazione</u>	Punti 2		NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b>  <u>Allegare documentazione</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito</i>	NO	Punti 0	
				UNI EN ISO 14001	Punti 1	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 1	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
			<i>offerto</i>	UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 2	
<b>5</b>	<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 15	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	punti 0	
				Pelati - biologici	Punti 2	
				Uova - biologiche	Punti 3	
				Frutta - biologica	Punti 3	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - biologici - DOP o IGP	Punti 2	
				Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 2	
				Verdura e legumi - biologici, DOP e IGP	Punti 3	
<b>6</b>	<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 10	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Uova	Punti 2	
				Pasta, farine	Punti 2	
				Formaggi, latte e derivati	Punti 1	
				Carne e salumi	Punti 1	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 2	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 2	
<b>7</b>	<b>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</b> (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 1	
				2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 1,5	
				2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e	Punti 2	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
				genitori		
8	<u>STAMPA (annuale)OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO E REALIZZAZIONE DI MINIMO N. 1 INCONTRO INFORMATIVO ANNUO A FAVORE DELLE FAMIGLIE E DEGLI ADDETTI (copie indicative n.200, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</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	
9	<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 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</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	
10	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u>  <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0	
				Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 1	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 2	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3	
11	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA</u>	Punti 5		Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0	
				Classe Euro 5 (tutti)	Punti 3	

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>		
				<b>OPZIONE SCELTA (barrare)</b>		
	<b>CONSEGNA DEI PASTI</b> <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>			Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 5	
12	<b>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI</b> 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, <b>senza oneri aggiuntivi per il Comune</b>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Rapporto 1/45	Punti 2	
				Rapporto 1/40	Punti 4	
13	<b>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</b> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità	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	
14	<b>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</b>  <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				n. 1 tecnologo alimentare	Punti 2	

Data \_\_\_\_\_

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