SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
LOTTO 5 - COMUNE DI ISTRANA (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.09.2017 AL 31.08.2020**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> <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 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0	
				Tra 20 e 29 km	Punti 1	
				Tra 10 e 19 km	Punti 2	
				Meno di 10 km	Punti 3	
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> <u>Allegare documentazione</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	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) <u>Allegare documentazione</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	
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE <u>Allegare documentazione</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i>	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 e EMAS	Punti 3	
5	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</u> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i>	NO	punti 0	
				Pelati - biologici	Punti 1	
				Uova - biologiche	Punti 1	
				Frutta - biologica	Punti 1	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - biologici DOP o IGP	Punti 1	
				Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 1	
				Verdura e legumi - biologici, DOP e IGP	Punti 1	
6	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</u>	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Uova	Punti 1	
				Pasta, farine	Punti 1	
				Formaggi, latte e derivati	Punti 1	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	(I PUNTEGGI SI SOMMANO)			Carne e salumi	Punti 1	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1	
7	<u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u> (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente e al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	Punti 1	
				2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	Punti 2	
				2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	Punti 3	
8	<u>ILLUSTRAZIONE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO CON</u> a) <u>STAMPA (annuale) OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO (copie indicative n. 800, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</u> b) <u>REALIZZAZIONE DI MINIMO N. 1 INCONTRO INFORMATIVO ANNUO A FAVORE DELLE FAMIGLIE E DEGLI ADDETTI</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
9	<u>PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u> Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente e al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				n. 50 pasti	Punti 1	
				n. 100 pasti	Punti 2	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
10	<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 1	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	punti 0	
				SI	Punti 1	
11	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 1	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 1	
12	<u>PIANO/PROGETTO DI DISINFESTAZIONE/ DERATTIZZAZIONE</u> Presentazione di un piano/progetto di disinfestazione/derattizzazione che il Concessionario si impegna a realizzare, con oneri a proprio carico, nel corso del contratto con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva e i refettori scolastici serviti. <u>ALLEGARE PIANO/PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
13	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</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	Punti 2	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				termica		
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3	
14	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DEL SERVIZIO 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 (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della Ditta, 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 indicativa carattere 11)</u></p>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	punti 0	
				SI	Punti 3	
15	<p><u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u></p> <p>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi</p> <p><u>Allegare relazione - max 1</u></p>	Punti 2				
						<u>Allegare relazione - max 1 facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<p><u>facciate formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: funzionalità, accessibilità e collegamento col territorio</p>					
16	<p><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></p> <p><u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u></p>	Punti 2	<p><i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i></p>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0	
				Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1	
				Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2	
17	<p><u>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARE (Natale, Pasqua ecc) - da concordare con il Comune</u></p>	Punti 1	<p><i>Barrare la casella Si se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 1	
18	<p><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u></p> <p><u>Allegare dichiarazione</u> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, <u>nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore"</u> che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</p>	Punti 2	<p><i>Barrare la casella Si se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
19	<p><u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO</u></p> <p><u>I PUNTI SON CUMULABILI</u></p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i></p>	NO	Punti 0	
				Preparazione menù tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1,5	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				Preparazione menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1,5	
20	<u>PASTI ANNUI GRATUITI PER PERSONE IN DIFFICOLTA' ECONOMICO-SOCIALE SEGNALATE DAI SERVIZI SOCIALI</u> <u>Le persone verranno segnalate nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				n. 20 pasti	Punti 1	
				n. 40 pasti	Punti 2	
21	<u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</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>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
22	<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 3	<i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Rapporto 1/45	Punti 2	
				Rapporto 1/40	Punti 3	
23	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimetnari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel	Punti 1	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 1	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	corso del periodo e el emisure intraprese per ridurre tali quantità					
24	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO</u> <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondent e al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				n. 1 dietista munito di laurea	Punti 1	
				n. 1 tecnologo alimentare	Punti 1	
25	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 d'Appalto. <u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo	Punti 3		<u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>		

Data _____

Firma del legale rappresentante