

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
LOTTO 6 - COMUNE DI SPRESIANO(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> 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>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Pari o superiore a 30 km	Punti 0	
				Tra 20 e 29 km	Punti 2	
				Tra 10 e 19 km	Punti 3	
				Meno di 10 km	Punti 4	
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 della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio. <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>	Punti 2		NO	Punti 0	
				SI	Punti 2	
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O.</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella se viene offerto il</i>	NO	Punti 0	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) <u>Allegare documentazione.</u>		<i>requisito, la casella NO in caso contrario</i>	SI	Punti 2	
4	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	
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE <u>Allegare documentazione.</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente 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	
6	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 (I PUNTEGGI SI SOMMANO)</u>	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondente 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	
7	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 (I PUNTEGGI SI SOMMANO)</u>	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Uova	Punti 1	
				Pasta, farine	Punti 1	
				Formaggi, latte e derivati	Punti 1	
				Carne e salumi	Punti 1	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	Punti 1	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	Punti 1	
8	<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 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 2	
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 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				n. 500 pasti	Punti 3	
				n. 1.000 pasti	Punti 4	
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 2	<i>Barrare la casella se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	punti 0	
				SI	Punti 2	
11	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
12	<u>VARIANTI PASTI PER UTENTI DEL S.A.D.</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	Punti 1	
				Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due) contorni freddi)	Punti 2	
				Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2	Punti 4	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				(due contorni freddi)		
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 termica	Punti 2	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 3	
14	<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> 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. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente. <u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate formato A4 - dimensione</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)		
	<u>indicativa carattere 11)</u>					
15	<u>FORNITURA IN COMODATO DI UNA LAVASTOVIGLIE CLASSE ENERGETICA "A+"</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 4	
16	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u> 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 <u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u> funzionalità,accessibilità, collegamento col territorio	Punti 4		<u>Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>		
17	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0	
				Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1	
				Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2	
18	<u>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARE (Natale, Pasqua ecc) - da concordare con il 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	
19	<u>FORNITURA "CESTINI" PER GITE ALUNNI</u> <u>Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende erogare il servizio.</u> <u>Allegare relazione - max 1</u>	Punti 2				

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u> CRITERIO MOTIVAZIONALE: semplicità della modalità di erogazione del servizio, varietà dei cestini, qualità dei prodotti utilizzati			<u>(Allegare relazione - max 1 facciata formato A4 - dimensione indicativa carattere 11)</u>		
20	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO</u> <u>(Preparazione menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il 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	
21	<u>PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DI DIETISTA MUNITO DI LAUREA</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	
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 1/60 previsto dal Capitolato, <u>senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	Punti 0	
				Rapporto 1/50	Punti 2	
				Rapporto 1/40	Punti 4	
23	<u>DISPONIBILITA' AD APPLICARE AI PASTI DEGLI INSEGNANTI UN PREZZO CORRISPONDENTE AL RIMBORSO RICONOSCIUTO DAL MIUR</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	

Data _____

Firma del legale rappresentante _____