

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
LOTTO 9 - COMUNE DI SANTA LUCIA DI PIAVE (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2021**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Pari o superiore a 30 km	
				Tra 20 e 29 km	
				Tra 10 e 19 km	
				Meno di 10 km	
2	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 30 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> Allegare documentazione a comprova	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
		Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la</i>	NO	

4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE ALIMENTARI)		casella NO in caso contrario	SI	
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE RIFERITA AL CENTRO DI COTTURA Allegare documentazione a comprova	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				UNI EN ISO 14001	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	
				UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	
6	PRESENZA STABILE QUOTIDIANA PRESSO IL CENTRO DI COTTURA DEL PERSONALE A FIANCO INDICATO I PUNTI SONO CUMULABILI	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				n. 1 dietista munito di laurea con orario di lavoro full time	
				n. 1 tecnologo alimentare	
7	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI Allegare scheda tecnica	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	
				Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	
8	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Pelati - biologici	
				Uova - biologiche	
				Frutta	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	
				Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	
				Verdura e legumi - biologici DOP e IGP	
		Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Uova	

9	UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori			Pasta, farine	
	Formaggi, latte e derivati				
	Carne e salumi				
	Verdura e legumi freschi, patate e pelati				
	Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)				
10	FORNITURA IN COMODATO GRATUITO DELLE ATTREZZATURE A FIANCO INDICATE, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO Allegare scheda tecnica	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
	Un sistema di erogazione di acqua microfiltrata per la somministrazione in caraffa				
	n. 1 cassetta freezer di tipo A++				
11	ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente appalto (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale del Concessionario, 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. ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
	SI				

12	RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO (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	
	2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni				
	2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori				
13	GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI : presentazione ed attuazione senza oneri aggiuntivi di un sistema di informatizzazione, a carico della Ditta affidataria, che comprenda la predisposizione, caricamento e gestione dell'anagrafica degli utenti, la gestione della prenotazione dei pasti, modalità di gestione dei pagamenti dei pasti con individuazione di quelli non pagati e gestione dei relativi solleciti, rilascio attestazioni fiscali a norma di legge, eventuale accredito di somme non utilizzate, trasmissione dati al Comune, informazione agli utenti.	Punti 5	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
14	STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO (copie indicative n. 500, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)	Punti 1	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
15	FORNITURA "CESTINI" PER GITE ALUNNI	Punti 2	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
16	PASTI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				n. 100 pasti annui gratuiti	
				n. 200 pasti annui gratuiti	
				n. 400 pasti annui gratuiti	

17	<u>n. 1 AUDIT ANNUO</u> (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	Punti 1	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
18	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
19	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> allegare copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Inferiore ad Euro 4 (tutti)	
				Classe Euro 5 (tutti)	
				Classe Euro 6, alimentazione a metano o elettrica (tutti)	
20	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO</u> (vedi art. 9 del Capitolato) Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il servizio	Punti 2	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
21	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> 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 delle misure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
22	<u>RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI</u>	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Rapporto 1/45	

	<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, senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>			Rapporto 1/40	
23	<u>DISPONIBILITA' AD APPLICARE AI PASTI DEGLI INSEGNANTI UN PREZZO CORRISPONDENTE AL RIMBORSO RICONOSCIUTO DAL MIUR</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
24	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.	Punti 5	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		

Data _____

Firma del legale rappresentante
