

SCHEDA OFFERTA TECNICA

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER IL PERIODO DAL 01.09.2015 AL 31.08.2018
E SERVIZIO DI PREPARAZIONE E TRASPORTO
PASTI CONFEZIONATI PER UTENTI DEL SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO
DEL COMUNE DI SARMEDE (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.01.2016 AL 31.08.2018**

	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	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	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 50 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 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	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	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	

4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) 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	
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE Allegare documentazione a comprova	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				UNI EN ISO 14001	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	
6	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI Allegare scheda tecnica	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	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	
7	NUMERO DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	1 mezzo per tutti i plessi scolastici	
				2 mezzi	
8	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI (ULTERIORI RISPETTO A QUELLI RICHIESTI DAL CSA), 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	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Pelati - biologici	
				Uova - biologiche	
				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	
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	Punti 6	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Uova	
				Pasta, farine	
				Formaggi, latte e derivati	
				Carne e salumi	

	<u>qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>			Verdura e legumi freschi, patate e pelati	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	
10	<p><u>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</u></p> <p>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: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, 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</u></p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
11	<p><u>"GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E DEI PAGAMENTI DEI PASTI"</u>: presentazione ed attuazione <u>senza oneri aggiuntivi</u>, se richiesto dal Comune nel corso della durata dell'appalto, di un sistema di informatizzazione, a carico della Ditta affidataria, inerente la gestione della prenotazione dei pasti, trasmissione dati al Comune, individuazione pasti non pagati, gestione dei solleciti, informazione agli utenti"</p> <p><u>Allegare relazione - max 2 facciate</u></p>	Punti 5	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	

12	<u>FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, BICCHIERI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 5	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
13	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE (PER SERVIZI DI CUI ALLE LETT. A e B DEL CAPITOLATO SPECIALE)</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
14	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI PER SERVIZIO PASTI CALDI A DOMICILIO</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO Preparazione menù tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno Preparazione menù "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con l'ufficio Assistenza Sociale)	
15	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 6	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
16	<u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u> 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</u>	Punti 4	<u>Allegare relazione max 1 facciata</u>		

Data _____

Firma del legale rappresentante _____