

SCHEDA OFFERTA TECNICA

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MASERADA SUL PIAVE (TV) PER IL PERIODO DAL 01.09.2015 AL 31.08.2018

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGI O MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
1	<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	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) PER IL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO</u> Allegare documentazione a comprova	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. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) PER IL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO</u> Allegare documentazione a comprova	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE PER IL CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO</u> Allegare documentazione a comprova	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				UNI EN ISO 14001	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	

5	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI Allegare scheda tecnica	Punti 3	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				
6	PERSONALE IMPIEGATO STABILMENTE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI IN CIASCUN PLESSO SCOLASTICO: Rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Rapporto > 1/60	
	Rapporto tra 1/50 e 1/59				
	Rapporto < 1/50				
7	FORNITURA ATTREZZATURE PER MENSA SCOLASTICA - IN PROPRIETA'	Punti 6	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
	n. 1 frigorifero per la mensa di Candelù				
	n. 1 frigorifero per la mensa di Varago				
	n. 1 lavapavimenti per la mensa di Maserada sul Piave				
8	NUMERO DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI	Punti 2	Barrare la casella. Si se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	1 mezzo per tutti i plessi scolastici	
	2 mezzi				
9	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI allegare copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Inferiore ad Euro 4	
	Classe Euro 4				
	Classe Euro 5, ibrida o elettrica				
10	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 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
	Pelati - biologici				
	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				

11	<p>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	<p>NO</p> <p>Uova</p> <p>Pasta, farine</p> <p>Formaggi, latte e derivati</p> <p>Carne e salumi</p> <p>Verdura e legumi freschi, patate e pelati</p> <p>Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)</p>	
12	<p>UTILIZZO DEI SEGUENTI PRODOTTI ECO-COMPATIBILI: SAPONE LIQUIDO, CARTA IGIENICA, SALVIETTE MANI, DETERGENTE PAVIMENTI</p> <p>Allegare depliant e schede tecniche dei prodotti</p>	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	<p>NO</p> <p>Sapone liquido</p> <p>Carta igienica</p> <p>Salviette mani</p> <p>Detergente pavimenti</p>	
13	<p>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</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>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate</p>	Punti 4	Barrare la casella <i>SI</i> se viene offerto il requisito, la casella <i>NO</i> in caso contrario	<p>NO</p> <p><i>SI</i></p>	

14	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 1	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
			SI		
15	FORNITURA "CESTINI" PER GITE ALUNNI	Punti 5	<u>Allegare relazione max 1 facciata</u>		
16	PASTI GRATUITI PER ALUNNI SEGNALATI DAL COMUNE	Punti 6	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				n. 1 alunno	
				n. 2 alunni	
				n. 3 alunni	
17	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	Punti 4	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
18	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, prestati senza oneri aggiuntivi, 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 _____